

PEDOMAN TRANSLITRASI

Pedoman Transliterasi Arab Latin yang merupakan hasil keputusan bersama (SKB) Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan R.I Nomor: 158 Tahun 1987 dan Nomor:0543b/U/1987.

1. Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Şa	Ş	Es (dengan titik diatas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ĥa	Ĥ	Ha (dengan titik dibawah)
خ	Kha	Kh	Ka dan Ha
د	Dal	D	De
ذ	Żal	Ż	Zet (dengan titik diatas)
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	Es dan Ye
ص	Şad	Ş	Es (dengan titik dibawah)

ض	Dad	Ḍ	De (dengan titik dibawah)
ط	Ṭa	Ṭ	Te (dengan titik dibawah)
ظ	Za	Ẓ	Zet (dengan titik dibawah)
ع	‘Ain	‘—	Apostrof Terbalik
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qof	Q	Qi
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
ه	Ha	H	Ha
ء	Hamzah	—‘	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

Hamzah (ء) yang terletak di awal kata mengikuti vokalnya tanpa diberi tanda apa pun. Jika ia terletak di tengah atau di akhir, maka ditulis dengan tanda (‘)

2. Vokal

Vokal Bahasa Arab, seperti vokal Bahasa Indonesia, terdiri atas vokal tunggal atau monoflong dan vokal rangkap atau diftong.

Vokal tunggal Bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, translitasinya sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
اَ	<i>Fathah</i>	A	A
اِ	<i>Kasrah</i>	I	I
اُ	<i>Ḍammah</i>	U	U

Vokal rangkap Bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungab antara harakat dan huruf, translitasinya berupa gabungan huruf, yaitu:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
اي	Fathah dan Ya	Ai	A dan I
او	Fathah dan wau	Au	A dan U

Contoh:

كَيْفَ : *Kaifa*

هَوْلَ : *Haula*

3. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harkat dan huruf translitasinya berupa huruf dan tanda, yaitu:

Harkat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
اَ ... اِ ...	Fathah dan alif atau ya	Ā	A dan garis di atas
إِ	Kasrah dan ya	Ī	i dan garis di atas
وُ	ḍammah dan wau	Ū	u dan garis di atas

Contoh:

مَاتَ : *māta*

رَمَى : *ramā*

قِيلَ : *qīla*

يَمُوتُ : *yamūtu*

4. Ta Marbūtah

Transliterasinya untuk ta marbūṭah ada dua, yaitu: ta marbūṭah yang hidup atau mendapat harkat fathah dan ḍammah, transliterasinya adalah [t]. Sedangkan ta marbūṭah yang mati atau mendapat harkat sukun, transliterasinya adalah [h]

Kalau pada kata yang berakhir dengan ta marbūṭah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al-* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka ta marbūṭah itu ditransliterasikan dengan ha [h]. Contoh:

رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ : *rauḍah al- atfāl*

الْمَدِينَةُ الْفَاضِلَةُ : *al-madīnah al-fāḍilah*

الْحِكْمَةُ : *al-ḥikmah*

5. *Syaddah (Tasdid)*

Syaddah atau *tasydid* yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda *tasydid* (ّ). Dalam translitasinya ini dilambangkan dengan perulangan huruf (konsonan ganda) yang diberi tanda *syaddah*.

Contoh:

رَبَّنَا : *rabbānā*

نَجِّنَا : *najjaīnā*

الْحَقُّ : *al ḥaqq*

الْحَجُّ : *al ḥajj*

نَعِمَ : *nu''ima*

عَدُوُّ : *'aduwwun*

Jika huruf ى ber-tasydid di akhir sebuah kata dan didahului oleh huruf *kasrah* (ِ), maka ia ditraslitrasikan seperti huruf *maddah* (i).

Contoh:

عَلِيٌّ : 'Alī (bukan 'Aliyy atau 'Aly)

عَرَبِيٌّ : 'Arabī (bukan 'Arabiyy atau 'Araby)

6. *Kata Sandang*

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf ال(*alif lam ma'rifah*). Dalam pedoman translitrasi ini, kata sandang ditranslitrasikan seperti biasa, al-, baik ketika ias diikuti oleh huruf syamsiah maupun huruf qamariah. Kata sandang tidak mengikuti bunyi hurug langsung

yang mengikutinya. Kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikutinya dan dihubungkan dengan garis mendatar (-). Contohnya:

الشَّمْسُ : al-syamsu (bukan asy-syamsu)

الزَّلْزَلَةُ : al-zalزالah (az-zalزالah)

الْفَلْسَفَةُ : al-falsafāh

الْبِلَادُ : al-bilādu

7. *Hamzah*

Aturan transliterasi huruf hamzah menjadi apostrof (‘) hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata. Namun, bila hamzah terletak di awal kata, ia tidak dilambangkan, karena dalam tulisan Arab ia berupa alif.

Contohnya:

تَاْمُرُوْنَ : ta’murūna

النَّوْءُ : al-nau’

شَيْءٌ : syai’un

أَمِرْتُ : umirtu

8. Penulisan Kata Arab yang lazim digunakan dalam Bahasa Indonesia

Kata, istilah atau kalimat Arab yang ditraslitrasikan adalah kata, istilah atau kalimat yang belum dibakukan dalam Bahasa Indonesia. Kata, istilah atau kalimat yang sudah lazim dan menjadi bagian dari pembendaharaan Bahasa Indonesia, atau sudah sering ditulis dalam tulisan Bahasa Indonesia, tidak lagi ditulis menurut cara transliterasi di atas misalnya, kata *Al Qur'an* (dari *al Qur'an*), *sunnah*, *khusus*, dan, *umum*, namun bila kata-kata tersebut menjadi bagian dari satu rangkaian teks Arab, maka mereka harus ditraslitrasikan secara utuh. Contoh :

Fi ilāl al-Qur'ān

Al-Sunnah qabl al-tadwin

Al-'Ibārāt bi 'umūm al-lafz lā bi khuṣūṣ al-sabab

9. Lafz al Jalālah (الله)

Kata “Allah” yang didahului partikel seperti huruf *jarr* dan huruf lainnya atau berkedudukan sebagai *muḍāf ilaih* (frasa nominal), ditraslitrasikan tanpa huruf hamzah. Contoh:

بِالله :billāh دِينُ اللهِ :Dinullāh

Adapun ta marbūṭah di akhir kata disandarkan kepada Lafz al Jalalah, ditranslitrasikan dengan huruf [f]. Contoh:

Hum fi raḥmatillāh

10. Huruf Kapital

Walau sistem tulisan Arab tidak mengenal huruf kapital (*All Caps*), dalam transliterasinya huruf-huruf tersebut dikenai ketentuan tentang penggunaan

huruf kapital berdasarkan pedoman Ejaan Bahasa yang Disempurnakan (EYD). Huruf Kapital, misalnya, digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri (orang, tempat, bulan) dan huruf pertama pada permulaan kalimat. Bila nama diri didahului oleh kata sandang (al-), maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya. Jika terletak pada awal kalimat, maka huruf A dari kata sandang tersebut menggunakan huruf kapital (Al-), ketentuan yang sama juga berlaku untuk huruf awal dari judul referensi yang didahului oleh kata sandang (al-), baik ketika ia ditulis dalam teks maupun dalam catatan rujukan (CK, DP, CDK, dan DR). Contoh:

Wa mā muḥammadun illā rasūl

Inna awwala baitin wuḍi'a linnāsi lallaẓī bi Bakksta mubārakan

Syahru ramaḍān al-ẓī unzila fih al-Qur'ān

Naṣīr al-Din al-Ṭūsī

Abū Naṣr al-Farābī

Al-Gazālī

Al-Munqiz min al-Ḍalāl

ABSTRAK

ANALISIS HUKUM ISLAM TERHADAP PENGGUNAAN *ANG CIU* DALAM PENGOLAHAN MAKANAN (Studi Kasus di Hotel Marcopolo Bandar Lampung)

Oleh:

Rahila Obaed Attamimi

Makanan merupakan hal yang sangat dibutuhkan oleh manusia untuk melangsungkan kehidupan untuk kedepannya. Tentunya, dalam memilih masakan harus tau pasti komposisi makanan yang sesuai syarat- syarat Islam. Hal-hal yang perlu diperhatikan sebelum mengkonsumsi makanan salah satunya adalah kehalalan dari setiap makanan yang dikonsumsi. Seiring perkembangan zaman, makanan ikut berinovasi dengan menambahkan bumbu-bumbu lain agar rasa dalam masakan terasa enak. Penambahan *Ang ciu* (arak) dalam beberapa masakan digunakan di beberapa Hotel, salah satunya di hotel Marcopolo Bandar Lampung. Penggunaan *Ang ciu* sebenarnya telah lama digunakan di restoran-restoran *chinese*, penggunaan *Ang Ciu* telah merambah ke restoran-restoran atau hotel yang sebagian besar pengunjungnya adalah beragama muslim, tanpa memperhatikan hal tersebut penggunaan *Ang ciu* masih digunakan.

Praktek pengolahan makanan di Hotel Marcopolo ini yang menimbulkan beberapa permasalahan yang dituangkan dalam rumusan masalah yaitu Bagaimana praktek penggunaan *Ang Ciu* dalam pengolahan makanan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung? dan bagaimana pandangan hukum Islam tentang penggunaan *Ang Ciu* dalam pengolahan makanan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung?

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan tentang makanan yang menggunakan *Ang ciu*, takaran yang dipakai oleh *chef* dalam mengolah makanan, dan makanan apa saja yang menggunakan *Ang Ciu*.

Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data, wawancara, dan pengamatan. Wawancara dilakukan terhadap orang-orang yang mengetahui secara jelas tentang *Ang ciu* dan penggunaan *Ang ciu*. Pengamatan dilaksanakan terhadap hal-hal dan benda-benda yang berkaitan dengan *Ang ciu* seperti cara *chef* melakukan pengolahan makanan, bahan-bahan yang digunakan untuk membuat suatu menu, bahkan bumbu-bumbu yang dicampurkan di dalam makanan yang sedang diolah.

Hasil penelitian di Hotel Marcopolo bahwa, tidak semua makanan yang di produksi Hotel Marcopolo menggunakan *Ang Ciu*. Rasa yang dihasilkan dari makanan yang menggunakan *Ang Ciu* memiliki aroma yang kuat, makanan yang tercampur atau ditambahkan *Ang Ciu* jelas haram dikarenakan ada suatu hal yang mengharamkannya yaitu adanya alkohol yang terkandung dalam makanan.

MOTTO

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ
(النحل (١٦): ١١٤)

Artinya: ” Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya saja menyembah”. (QS. An Nahl (16):114)[∗]:

[∗]Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahanya*, (Bandung, Diponegoro, 1992) h 419.

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kehadiran Allah SWT atas hidayah-Nya, skripsi ini dipersembahkan sebagai tanda cinta, kasih sayang dan hormat yang tak terhingga kepada:

1. Allah SWT, atas segala rahmat kesehatan dan kemampuan yang telah diberikan-Nya sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Ayahku tercinta Obaed Attamimi, Papaku tersayang Drs. A. Darmansyah Yusie, dan Mamaku tercinta Dedeh Mintarsih, atas segala pengorbanan, senantiasa selalu mendo'akan dalam setiap waktunya, dan selalu memberikan dukungan moril dan materil, serta curahan kasih sayang yang tak terhingga. Semoga kelak nanti dapat membanggakan untuk kalian, dan keluarga yang lainnya, semoga Allah SWT memberikan kebahagiaan kepada kalian di dunia dan di akhirat.
3. Kakakku tersayang Raiyan Obaed Attamimi dan Mamangku tersayang Karna Zhu, atas segala doa dan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Teman-teman seperjuangan Muamalah E 2014, khususnya Lia Resti Carlina, Julia Arvina, Pradesno Firdaus, Dian Pertiwi, atas dukungan serta semangat yang saling diberikan satu sama lain, sehingga dapat saling membantu dapat penyelesaian skripsi ini.
5. Kelompok KKN 09-10 Desa Babatan, terkhusus untuk kelompok *Cherry*, atas segala dukungan dan semangat yang telah diberikan.

6. Sahabat-sahabat sekolah yaitu Resty Rachmawati dan Agnes Christine, atas doa dan semangat yang telah diberikan.
7. Sahabat-sahabat kecil yaitu Wirda, Irma, Mita, Anu, Sopa, Debby, Ona, Astri, atas dukungan dan doa yang telah diberikan.
8. SarLuv Catering, yaitu Luvita dan Sarah, yang sudah membantu bidang konsumsi pada sidang Munaqasyah

RIWAYAT HIDUP

Rahila Obaed Attamimi dilahirkan di Bandar Lampung pada tanggal 21 Desember 1995, anak kedua dari dua bersaudara, buah cinta kasih dari pasangan Obaed Attamimi dan Dedeh Mintarsih

Menempuh Pendidikan dimulai dari :

1. Taman Kanak-kanan Aisyiyah 1 Teluk Betung Bandar Lampung, lulus pada tahun 2001
2. Pendidikan Dasar (SD) Sekolah Dasar Negeri 2 Pesawahan Teluk Betung Selatan Bandar Lampung, lulus pada tahun 2007
3. Pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) pada SMPN 3 Bandar Lampung, lulus pada tahun 2010
4. Pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) pada SMKN 3 Bandar Lampung dalam bidang kejuruan Tata Boga, lulus pada tahun 2013.
5. Pada tahun 2014 meneruskan jenjang pendidikan strata satu (S1) di UIN Raden Intan Lampung Fakultas Syariah pada Jurusan Muamalah.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya. Sehingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Shalawat dan salam semoga senantiasa terlimpah curahkan kepada Nabi Muhammad SAW, kepada keluarganya, para sahabatnya, hingga kepada umatnya hingga akhir jaman, amin.

Penulisan ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana pada Fakultas Syariah jurusan Muamalah di UIN Raden Intan Lampung, judul yang disusun yaitu “ **Analisis Hukum Islam Terhadap Penggunaan Ang Ciu Dalam Pengolahan Makanan**” (Studi kasus di Hotel Marcopolo Bandar Lampung)

Dalam menyusun dan menulis skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, dan bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini dengan senang hati menyampaikan terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Dr. Alamsyah, S.Ag.,M.Ag, selaku Dekan Fakultas Syariah UIN Raden Intan Lampung
2. H.A. Khumaidi Ja'far, S.Ag.,M.H, selaku ketua Jurusan Muamalah yang telah memberikan pengarahan dalam penyusunan skripsi.
3. Drs. H. Khoirul Abror, M.H, selaku Pembimbing I yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penulisan skripsi, dan H.Rohmat,S.Ag.,M.H,

selaku Pembimbing II yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penulisan skripsi

4. Seluruh dosen yang pernah mengajar dan memberikan ilmu yang bermanfaat.
5. Perpustakaan pusat UIN Raden Intan Lampung dan Perpustakaan Fakultas Syariah, yang telah membantu berupa buku untuk penulisan skripsi
6. Hotel Marcopolo Bandar Lampung, selaku tempat penelitian skripsi, yang telah memberikan data-data yang dibutuhkan dalam penulisan skripsi.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semuanya. Menyadari bahwa skripsi ini masih sangat jauh dari kesempurnaan dan masih banyak kekurangan, karena keterbatasan ilmu yang dimiliki. Untuk perbaikan selanjutnya, saran dan kritik yang membangun akan diterima dengan senang hati. Akhirnya kepada Allah SWT akan serahkan segalanya mudah-mudahan skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat untuk pembaca, khususnya dalam bidang keislaman.

Bandar Lampung, 12 Februari 2018

Penulis,

Rahila Obaed Attamimi

DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	i
TRANSLITERASI.....	ii
ABSTAK	x
PERSETUJUAN PEMBIMBING	xi
PENGESAHAN.....	xii
MOTTO	xiii
PERSEMBAHAN	xiv
RIWAYAT HIDUP.....	xvi
KATA PENGANTAR.....	xvii
DAFTAR ISI	xix

BAB I PENDAHULUAN

A. Penegasan Judul	1
B. Alasan Memilih Judul	3
C. Latar Belakang Masalah	3
D. Rumusan Masalah	9
E. Tujuan dan Kegunaan Penelitian	9
F. Metode Penelitian	10

BAB II LANDASAN TEORI

A. Pengertian Makanan	16
B. Dasar Hukum Makanan Halal.....	18
C. Batasan Halal dan Haram	24
D. Jenis-jenis Makanan	33
E. Katagori Halal dan Haram.....	37
F. Cara Cara Mengolah Makanan	41
G. Makanan dan Minuman yang Dilarang dalam Islam	48
H. <i>Ang Ciu</i>	
1. Klasifikasi Arak Cina	50
2. Cara Pembuatan <i>Ang Ciu</i>	51
3. Fungsi <i>Ang Ciu</i>	52

BAB III HASIL PENELITIAN

A. Profil Hotel Marcopolo Bandar Lampung	
1. Sejarah singkat berdirinya Hotel Marcopolo Bandar Lampung	53
2. Sebab-sebab Berdirinya Hotel Marcopolo	54

3. Visi Misi Hotel Marcopolo	55
4. Motto Hotel Marcopolo	56
5. Struktur dan Organisasi.....	57
6. Denah Lokasi Hotel Marcopolo	58
B. Cara membuat makanan di Hotel Marcopolo	
Bandar Lampung	
1. Beberapa Jenis Makanan yang ditambahkan	
<i>Ang Ciu</i>	59
2. Takaran Pecampuran <i>Ang Ciu</i> Dalam Setiap Makanan	60
3. Proses Percampuran <i>Ang Ciu</i> dalam	
Makanan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung	62

BAB IV ANALISIS DATA

A. Pembuatan Makanan di Hotel Marcopolo	64
B. Pandangan Hukum Islam Tentang Pembuatan	
Makanan di Hotel Marcopolo	72

BAB III PENUTUP

A. Kesimpulan	77
B. Saran	78

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Penegasan Judul

Untuk menfokuskan pemahaman agar tidak lepas dari pembahasan yang dimaksud dengan menghindari penafsiran yang berbeda atau bahkan salah dikalangan pembaca maka perlu adanya penjelasan dengan memberi arti beberapa istilah yang terkandung di dalam judul skripsi ini. Adapun judul dari skripsi ini adalah “ **Analisis Hukum Islam Terhadap Penggunaan Ang Ciu Dalam Pengolahan Makanan**” adapun beberapa istilah yang terdapat dalam judul dan perlu untuk diuraikan adalah sebagai berikut:

“Analisis adalah penyelidikan terhadap suatu peristiwa (karangan perbuatan, dsb) untuk mengetahui keadaan yang sebenarnya (sebab-musabab, duduk perkaranya, dsb). Menguraikan suatu pokok atas berbagai bagian itu sendiri serta hubungan antar bagian untuk memperoleh pengertian yang tepat dan pemahaman arti keseluruhan.”¹

Pengertian hukum Islam menurut Hasbi Ash-Shidieqy, hukum Islam adalah koleksi daya upaya ahli hukum untuk menetapkan syariat Islam sesuai dengan kebutuhan masyarakat.²

¹Departement Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat* (Jakarta: PT Gramedia, 2011), h 68.

² M. Hasbi Ash Shidieqy, *Ushul Fiqh*, jilid I, (Jakarta: Pustaka Riski, 2002) h,41.

Hukum Islam menurut ahli fiqh, adalah “Hukum yang erat hubungannya atau bertalian dengan perbuatan orang mukallaf yang terdiri atas tuntunan, pembolehan dan penentuan sesuatu terhadap yang lain.”³

Ang Ciu atau biasa disebut *Huangjiu*, diterjemahkan menjadi arak kuning, adalah jenis minuman berakohol asal Tiongkok yang terbuat dari air dan biji-bijian yang diragikan dan tidak disuling. arak ini tidak terlalu keras dan sering dipakai untuk memasak. Warna *Huang jiu* beraneka ragam, mulai dari kuning terang sampai yang kemerah-merahan. *Ang Ciu* (arak merah) yang sering dipakai untuk memasak Tiongkok.⁴

Makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan (seperti lauk-pauk, kue) segala bahan yang kita makan atau masuk ke dalam tubuh yang membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberikan tenaga, atau mengatur semua proses di tubuh.⁵

Berpijak dari penegasan judul di atas, agar dapat diartikan bahwa yang dimaksud dengan Analisis Hukum Islam Terhadap Penggunaan *Ang Ciu* Dalam Pengolahan Makanan adalah penyelidikan terhadap sesuatu hal yang berhubungan dengan Hukum Islam yang menyelidiki tentang *Ang Ciu* (arak) terhadap pengolahan makanan yang ada di Hotel Marcopolo.

³ Nazar Bakry, *Fiqh dan Ushul Fiqh* (Jakarta : Rajawali Pers, t.th) h. 146.

⁴ Narti, Dapurpunyaku.blogspot.com, “Ang Ciu”, diakses 07 Mei 2017, pukul 16.37.

⁵ Departement Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat* (Jakarta: PT Gramedia, 2011), h.861-862.

B. Alasan Memilih Judul

Alasan memilih judul “**Analisis Hukum Islam Terhadap Penggunaan *Ang Ciu* Dalam Pengolahan Makanan**” ini yaitu:

1. Secara Objektif

Berbagai jenis bumbu digunakan dalam masakan agar menciptakan rasa yang dapat dinikmati oleh berbagai kalangan. Bahkan penggunaan jenis bumbu seperti arak pun digunakan sebagai bahan campuran dari masakan. Tentunya konsumen merespon positif dari segi rasa dalam masakan. Melihat tingginya minat konsumen terhadap makanan yang menggunakan campuran bahan *Ang Ciu*, namun konsumen tidak mengetahui secara pasti kandungannya. Sehingga hal tersebut memicu untuk meneliti tentang bagaimana pandangan hukum Islam mengenai penggunaan *Ang Ciu* dalam pengolahan makanan.

2. Secara Subjektif

Penelitian merupakan permasalahan yang berkaitan dengan Jurusan Muamalah Fakultas Syariah dan Hukum UIN Raden Intan Lampung, tempat menimba ilmu dan memperdalam pengetahuan, yaitu mengenai penggunaan *Ang Ciu* dalam pengolahan makanan.

C. Latar Belakang

Makanan merupakan hal yang sangat dibutuhkan oleh manusia untuk melangsungkan kehidupan untuk kedepannya. Tentunya, dalam memilih masakan harus tau pasti komposisi makanan yang sesuai syarat- syarat Islam. Hal-hal yang perlu diperhatikan sebelum mengkonsumsi makanan salah

satunya adalah kehalalan dari setiap makanan yang dikonsumsi. Seiring perkembangan zaman, makanan ikut berinovasi dengan menambahkan bumbu-bumbu lain agar rasa dalam masakan terasa enak. Penambahan *Ang Ciu* (arak) dalam beberapa masakan telah marak digunakan, salah satunya di hotel Marcopolo Bandar Lampung. Penggunaan *Ang Ciu* sebenarnya telah lama digunakan di restoran-restoran chinese, namun beberapa tahun belakangan ini penggunaan *Ang Ciu* telah merambah ke restoran-restoran atau hotel yang sebagian besar pengunjungnya adalah beragama muslim, tanpa memperhatikan hal tersebut penggunaan *Ang Ciu* masih digunakan.

Istilah alkohol berasal dari bahasa Arab, *al Kuhl* yang berarti sari pati. Secara alami, alkohol bisa terjadi pada buah-buahan yang sudah masak, umpamanya durian, nangka, mangga dan sejenisnya, walau kadarnya rendah. Secara artificial, alkohol bisa dihasilkan melalui proses fermentasi dari sumber karbohidrat oleh mikroba yang ditumbuhkan pada bahan-bahan itu. Ada banyak jenis mikroba, sehingga dapat menghasilkan bermacam-macam minuman alkohol.⁶

Pada prinsipnya semua bahan yang mengandung karbohidrat dan senyawa turunannya dapat digunakan sebagai bahan baku etanol. Bahan-bahan ini bisa dikelompokkan menjadi:⁷

1. Biji-bijian (jagung, beras, gandum, sorgum, dan lain-lain.)
2. Umbi-umbian (kentang, ubi kayu, ubi jalar, talas dan lain-lain)
3. Buah-buahan (anggur, apel, jeruk, pisang, mangga dan lain-lain)

⁶ Fadhlán Mudhafier, Nur Wahid, *Menguak Keharaman Makanan*, (Bintaro: Zaksa Press) 2004, h. 84.

⁷ Ibid, h. 87.

4. Tanaman palma (aren, siwalan, kelapa, nipah, korma, dan lain-lain)
5. Gula tebu dan gula beet
6. Hasil samping atau limbah industri pertanian, seperti tetes tebu (molases) dan serbuk gergaji.

Beberapa hal diatas menunjukan bahwa bahan-bahan tersebut dapat difermentasikan dan menghasilkan alkohol. *Ang Ciu* merupakan salah satu dari hasil fermentasi tapai, yang digunakan para juru masak dalam mengolah makanan.

Dalam Islam masakan yang menggunakan *Ang Ciu* (arak) dilarang oleh agama, ada tiga dalil yang mengharamkan penggunaan *khamar*, salah satunya adalah

يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ ۖ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنْفَعٌ لِلنَّاسِ
وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا (البقرة (٢) : ٣١٩)

Artinya: “Mereka bertanya kepadamu tentang khamar dan judi. Katakanlah: "Pada keduanya terdapat dosa yang besar dan beberapa manfaat bagi manusia, tetapi dosa keduanya lebih besar dari manfaatnya". (QS. Al Baqarah (2) : 219)⁸

Ketika diturunkan ayat ini, tradisi minum *khamar* masih tetap berlangsung, tidak hanya dillakukan oleh orang-orang kafir, tetapi juga dilakukan oleh sahabat-sahabat Nabi. Ada dalil Al Quran yang mengharamkan *khamar* yang dijadikan alasan, yaitu sebagai berikut

⁸Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahanya*, (Bandung, Diponegoro, 2012).

يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ ۖ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنْفَعٌ لِلنَّاسِ
وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا ۚ وَيَسْأَلُونَكَ مَاذَا يُنْفِقُونَ قُلِ الْغَفْوُ كَذَلِكَ
يُبَيِّنُ اللَّهُ لَكُمُ الْآيَاتِ لَعَلَّكُمْ تَتَفَكَّرُونَ (البقرة (٦): ٢١٩)

Artinya: Mereka bertanya kepadamu tentang khamar dan judi. Katakanlah: "Pada keduanya terdapat dosa yang besar dan beberapa manfaat bagi manusia, tetapi dosa keduanya lebih besar dari manfaatnya". dan mereka bertanya kepadamu apa yang mereka nafkahkan. Katakanlah: " yang lebih dari keperluan." Demikianlah Allah menerangkan ayat-ayat-Nya kepadamu supaya kamu berfikir. (QS. Al Baqarah (2) :219)⁹

عَنْ عَائِشَةَ زَوْجِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : قَالَتْ : سُئِلَ رَسُولُ اللَّهِ
عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنِ الْبَيْعِ فَقَالَ : كُلُّ شَرَابٍ أَسْكَرَ فَهُوَ حَرَامٌ .
(روه مالك بن أنس)^{١٠}

Artinya: Dari Aiyah RA, dari Nabi Muhammad SAW beliau bersabda: Tiap-tiap minuman yang memabukkan adalah hukumnya haram. (Al Muwatho, Imam Malik bin Anas)

Dalil-dalil yang sudah jelas dijadikan bahan acuan dalam pengharaman jenis khamr, namun pada realitanya pengharaman tersebut hanya dijadikan ilmu pengetahuannya tanpa dilanjutkan oleh tindakan pada realitanya, Sehingga pada kenyataannya masih banyak orang yang menggunakan *Ang Ciu* (arak) dalam masakan. Baik itu berupa masakan yang dipanggang, di tumis maupun di goreng.

⁹ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Bandung, Diponegoro, 1992), h. 53.

¹⁰ Imam Malik, *Al Muwatho*, (Al Maktabah Al Alamiyah: Beirut, t.t), h. 248

Sebuah hidangan haruslah diketahui bahan-bahan apa saja yang terkandung dalam masakan tersebut. agar tidak menjadikan kesalahpahaman atau merugikan salah satu pihak. Minimal hal- hal yang harus dilakukan para pelaku usaha atau para juru masak membuat makanan menggunakan bumbu bumbu yang sudah diketahui kejelasan dari rasa maupun kualitasnya. Apabila bumbu yang dipakai adalah *Ang Ciu*, tidak lain *Ang Ciu* tersebut adalah arak, akibatnya jika dikonsumsi oleh konsumen yang mayoritas muslim dan tidak mengetahui penggunaan bahan tersebut, akan mengakibatkan kerugian konsumen.

Dalam kegiatan operasi Hotel Marcopolo khususnya di bidang pembuatan hidangan untuk konsumen tidak mengatasnamakan syariah secara langsung. Namun hampir sebagian pekerja hotel dan konsumen atau pengunjung hotel adalah muslim. Tidak jarang hotel ini digunakan untuk acara-acara yang bersifat keagamaan (Islam), dan memesan hidangan dari hotel ini. Contohnya seperti pertemuan pengajian bulanan atau seperti rapat rutin yayasan tertentu.

Berbagai cara banyak dilakukan oleh pemasak dalam menciptakan inovasi masakan, baik dari segi rasa, bentuk hingga hiasan di atas piring. Salah satu cara menciptakan inovasi dari segi rasa adalah dengan menambahkan *Ang Ciu* dalam masakan, sehingga menjadikan penyedap rasa dalam masakan tersebut.

Penggunaan *Ang Ciu* dalam masakan saat ini sepertinya sudah melekat, sulit dipisahkan. Banyak kegunaan yang diharapkan dari *Ang Ciu*

tersebut, kegunaan yang pertama adalah melunakkan jaringan daging, para juru masak meyakini bahwa daging yang direndam dalam arak akan menjadi empuk dan enak. Oleh karena itu daging yang akan dipanggang atau dimasak dalam bentuk *teppanyaki* seringkali direndam dalam arak. Selain itu arak juga menghasilkan aroma yang khas, yang oleh para penjuru masak dianggap dapat mengundang selera. Aroma itu muncul pada saat masakan dipanggang, ditumis, di goreng, atau jenis masakan lainnya.¹¹

Penggunaan *Ang Ciu* dalam masakan tidak hanya dilakukan di satu hotel saja melainkan oleh beberapa hotel di Bandar Lampung, tidak jarang para juru masak membantah bahwa penggunaan *Ang Ciu* seharusnya tidak boleh digunakan. Menurutny *Ang Ciu* mempunyai kadar alkohol yang sedikit sehingga jika dicampurkan ke dalam masakan tidak akan mempengaruhi dari segi kehalalan masakan.

Berdasarkan uraian di atas sangat relevan apabila meneliti tentang penggunaan *Ang Ciu* dalam masakan. Dikarenakan sangat banyak pelaksanaan hal tersebut di masyarakat khususnya di restoran dan hotel, tanpa mengetahui akibatnya, sehingga mengangkat judul penelitian “**Analisis Hukum Islam Terhadap Penggunaan *Ang Ciu* Dalam Pengolahan Makanan (Studi Kasus Hotel Marcopolo Bandar Lampung)**

¹¹ Narti, Dapurpunyaku.blogspot.com, “Ang Ciu”, diakses 04 Mei 2017 pukul 23.57

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka hal yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana praktek penggunaan *Ang Ciu* dalam pengolahan makanan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung?
2. Bagaimana pandangan hukum Islam tentang penggunaan *Ang Ciu* dalam pengolahan makanan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung?

E. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui praktek penggunaan *Ang Ciu* dalam pengolahan makanan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung
- b. Untuk mengetahui pandangan hukum Islam tentang praktek penggunaan *Ang Ciu* dalam pengolahan makanan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung

2. Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan dari penelitian ini sebagai berikut:

- a. Bagi akademisi, diharapkan penelitian ini dapat memberikan perlindungan konsumen hotel yang akan menikmati masakan hotel. Serta dapat memberikan wawasan tentang jenis masakan yang dianjurkan oleh Islam.
- b. Bagi Masyarakat, diharapkan agar penelitian ini dapat memberikan kesadaran untuk pembuat makanan agar penggunaan penyedap rasa

yang sesuai dengan hukum Islam, dan memberikan transparansi isi dari masakan tersebut.

- c. Bagi Hotel Marcopolo Bandar Lampung, diharapkan penelitian ini dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk evaluasi kinerja staff bidang *kitchen* Hotel Marcopolo Bandar Lampung dalam menghasilkan sebuah masakan.
- d. Dan penelitian ini dimaksudkan sebagai syarat memenuhi tugas akhir guna memperoleh gelar S.H pada Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung

F. Metode Penelitian

Metode penelitian adalah suatu kegiatan ilmiah yang dilakukan secara bertahap dimulai dengan penentuan topik, pengumpulan data dan menganalisis data, sehingga nantinya diperoleh suatu pemahaman dan pengertian atas topik, gejala, atau isu tertentu.¹² Dalam hal ini, data diperoleh dari penelitian lapangan langsung tentang penggunaan *Ang Ciu* pada masakan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung.

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk jenis penelitian lapangan (*Field Research*) yaitu suatu penelitian yang bertujuan untuk mengumpulkan data dari lokasi atau lapangan.¹³

¹² J.R. Raco, *Metode Penelitian Kualitatif: Jenis, Karakteristik dan Keunggulannya*. (Jakarta: Grafindo, 2008), h. 2-3

¹³ Kartini Kartono, *Pengantar Metodologi Riset Sosial*, cetakan ketujuh (Bandung : CV. Mandar Maju, 1996), h. 81.

2. Sifat Penelitian

Penelitian ini bersifat Deskriptif yaitu suatu penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan secermat mungkin sesuatu yang menjadi objek, gejala atau kelompok tertentu.¹⁴ Dalam penelitian ini akan dijelaskan mengenai perlindungan konsumen atas penggunaan *Ang Ciu* dalam masakan kemudian dijelaskan pula pandangan hukum Islam terhadap kejadian konteks tersebut.

3. Data dan Sumber Data

Fokus penelitian ini lebih pada persoalan perlindungan konsumen yang harus dilindungi dalam menikmati hidangan dalam hotel yang berada di daerah Bandar Lampung. penentuan hukum dari pelaksanaan terhadap penggunaan *Ang Ciu* yang dicampurkan dalam masakan.

Oleh karena itu sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Data Primer

Sumber data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari responden atau objek yang diteliti.¹⁵ Sumber data yang utama yaitu pekerja hotel yang membuat makanan untuk dihidangkan kepada konsumen.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah teknik pengumpulan data berupa riset, yaitu pengumpulan data yang dilakukan dengan cara membaca buku-

¹⁴ Moh. Nazir, *Metode Penelitian* (Bogor: Ghalia Indonesia, 2009), h. 54.

¹⁵ Muhammad Pabundu Tika, *Metodologi Riset Bisnis*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2006), h.

buku, majalah, makalah dan sumber-sumber lain yang berkaitan dengan judul skripsi yang dimaksud.¹⁶ Pengumpulan data sekunder dapat dilakukan melalui kepustakaan bertujuan untuk mengumpulkan data-data dan informasi dengan bantuan buku-buku yang terdapat pada perpustakaan.

4. Populasi dan Sampel

a. Populasi

Populasi adalah wilayah generasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk mempelajari dan kemudian ditarik kesimpulan.¹⁷ Adapun yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah Hotel Marcopolo Bandar Lampung

b. Sampel

Sampel adalah bagian atau wakil populasi yang diteliti.¹⁸ Penelitian ini adalah penelitian populasi. Sedangkan teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah *proposive sampling* yaitu teknik penentuan sampel dilakukan dengan cara mengambil dari beberapa orang yang mengetahui secara pasti tentang *Ang Ciu*. Adapun yang menjadi sampel dalam penelitian ini ada lima orang meliputi pegawai hotel bidang dapur, yaitu Manager *Food and Beverage*, Kepala Dapur (*Head Chef*), *Cook*, *Cook Trainee*,

¹⁶ Ibid., h. 58.

¹⁷ Sugiono, *Metode Penelitian Administrasi*, (Bandung: Alfabet, 2007) h. 57.

¹⁸ Amiridin dan Zainal Asikin, *Pengantar Metode Penelitian Hukum*, (Yogyakarta: Fakultas Teknologi UGM, 1986) h. 27.

5. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui metode pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan. Untuk itu digunakan beberapa metode, yaitu:

a. Observasi

Observasi adalah fakta mengenai dunia kenyataan yang diperoleh dari observasi dengan memperhatikan sesuatu melalui pengamatan terhadap suatu objek penelitian.¹⁹ Observasi dilakukan untuk mengumpulkan data secara langsung ke hotel Marcopolo yang menggunakan *Ang Ciu* dalam masakan dengan cara demikian dapat memperoleh data yang baik, utuh dan akurat. Metode ini digunakan untuk mengetahui gambaran umum objek penelitian.

b. Interview

Interview yang sering juga disebut dengan wawancara atau kuesioner lisan, adalah sebuah dialog yang dilakukan oleh pewawancara (*interviewer*) untuk memperoleh informasi dari terwawancara.²⁰ Wawancara dilakukan guna menggali informasi secara langsung kepada pihak-pihak yang terkait seperti pekerja hotel bidang *kitchen*. Pada praktiknya menyiapkan pertanyaan-pertanyaan

¹⁹ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2014), h. 226.

²⁰ Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, (Jakarta: Reneka Cipta, 2013), h. 198.

untuk diajukan secara langsung kepada pekerja hotel yang membuat masakan untuk konsumen hotel meliputi *Manager Food and Beverage*, Kepala Dapur (*Head Chef*), *Cook*, *Cook Trainee*, . Praktik tersebut akan dilihat dari pandangan hukum Islam.

c. Dokumentasi

Dokumentasi yaitu mencari data mengenai hal-hal atau variable berupa foto, catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, agenda dan sebagainya.²¹

6. Metode Pengolahan Data

Apabila semua data telah terkumpul, tahap selanjutnya adalah mengelolah data dengan menggunakan langkah-langkah sebagai berikut:

- a. Pemeriksaan data (*editing*) kegiatan ini dilakukan untuk mengoreksi apakah data yang terkumpulkan sudah cukup lengkap, sudah benar dan sudah relevan dengan data penelitian lapangan maupun dari studi literature yang berhubungan dengan objek penelitian.
- b. Penandaan data (*coding*), pemberian tanda pada kata yang diperoleh, baik berupa penomoran atau symbol atau kata tertentu yang menunjukkan golongan atau kelompok atau klasifikasi data menurut jenis dan sumbernya.

²¹ *Ibid.*, h. 188.

- c. Sistematis, melakukan pengecekan terhadap data atau bahan-bahan yang telah diperoleh secara sistematis, terarah dan beraturan sesuai dengan klasifikasi data yang diperoleh.²²

7. Metode Analisis Data

Metode analisa data yang digunakan dalam penelitian kualitatif ini disesuaikan dengan kajian penelitian, yaitu analisis hukum Islam terhadap penggunaan *Ang Ciu* dalam pengolahan makanan. Setelah data terhimpun selanjutnya akan dikaji menggunakan analisis secara kualitatif berupa suatu prosedur yang menghasilkan data deskriptif, yaitu suatu gambaran penjelasan secara logis dan sistematis. Kemudian ditarik kesimpulan yang merupakan suatu jawaban dan permasalahan pokok yang diangkat dalam penelitian ini dengan menggunakan cara berfikir deduktif.

²² Muhammad Pabundu Tika, Op.Cit., h. 63

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Pengertian Makanan Halal

Secara etimologi makanan adalah makanan segala sesuatu yang dapat dimakan (seperti lauk-pauk, kue) segala bahan yang kita makan atau masuk ke dalam tubuh yang membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberikan tenaga, atau mengatur semua proses di tubuh.¹

Dalam Bahasa Arab makanan berasal dari kata *ṭaam* (الطعام) yang artinya makan-makanan.² Adapun yang dimaksud dengan makanan dan minuman yang haram dan yang halal adalah merujuk pada zatnya dan substansinya) dan bukan karena faktor eksternalnya, seperti karena hasil merampas, mencuri, dan yang lainnya, sebab harta curian dan merampas, dari segi zatnya halal dan pengharaman hanya bersifat sisipan lantaran ada perbuatan merampas dan mencuri.³

Pengertian makanan menurut beberapa ahli, adapun pengertian makanan sebagai berikut:

¹Departement Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat* (Jakarta: PT Gramedia, 2011), h.861-862.

² Adib Bisri, Munawir AF, *Kamus Indonesia Arab* (Surabaya: Pustaka Progresif 1999) h 201.

³ Abdul Aziz Muhammad Azzam ed. Achmad Zirzis, *fiqih muamalah*, (Jakarta : Amzah) 2010. h 463.

1. Menurut Prasetyono

Makanan sehat adalah dengan meramu berbagai jenis makanan yang seimbang, sehingga terpenuhi seluruh kebutuhan gizi bagi tubuh dan mampu dirasakan secara fisik dan mental.

2. Menurut Hulme

Makanan sehat adalah makanan dalam arti yang sesungguhnya dan mampu menikmati makanan tersebut. makanan yang sehat harus terdiri dari makanan utama dan makanan penunjang.⁴

Halal, berasal dari bahasa arab *halla* secara etimologi berarti melepaskan ikatan, dibolehkan, tidak dilarang menurut hukum agama.⁵ Sedangkan dalam ensiklopedi hukum Islam ialah segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syara.⁶

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan makanan halal dalam konteks pangan adalah makanan yang boleh dikonsumsi, diproduksi dan dikomersialkan menurut ajaran Islam sesuai dengan ketentuan dalam Al-Qur'an dan Hadis.

⁴ Suparyanto, "*Makanan dan Minuman Sehat*", [http:// dr. Suparyanto.blogspot.co.id](http://dr.Suparyanto.blogspot.co.id)

⁵ Mochtar Effendy, *Ensiklopedi Agama dan Filsafat*, (Jakarta: Universitas Sriwijaya, 2001), h 285

⁶ Abdul Aziz Dahlan, *Ensiklopedi Hukum Islam*, (Jakarta: Ikhtikar Baru Van Hoeve, 1996, Cet ke-1), h 505-506.

B. Dasar Hukum Makanan Halal

Dasar hukum tentang makanan halal antara lain sebagai berikut:

a. Al. Qur'an

Firman Allah SWT tentang keharusan mengkonsumsi yang halal antara lain

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ
إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ (البقرة (٢) : ١٦٨)

Artinya: Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.

(QS. Al-Baqarah (2) :168)⁷

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ
(المائدة (٥) : ٨٨)

Artinya : Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya. (QS.Al-Maidah (5) : 88)⁸

Ayat tersebut menjelaskan bahwa Allah telah memerintahkan manusia untuk mengkonsumsi makanan dan minuman yang bersifat *halalan* dan *tayyiban*, yaitu makanan yang diperbolehkan, dianjurkan oleh agama serta makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga baik, sehat dan tidak kotor dari segi zatnya atau kadaluarsa (rusak), atau dicampuri benda najis.⁹

⁷ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Bandung, Diponegoro, 2012) h 32.

⁸ Ibid, h.162.

⁹ Ahsin W Al-Hafidz, *Fikih Kesehatan*, Cet Ke-1 (Jakarta: Amzah 2007), h 165.

Untuk dapat menilai suatu makanan itu *ṭayyib* (bergizi), atau tidak, harus terlebih dahulu diketahui komposisinya. Bahan makanan yang *ṭayyib* bagi umat Islam terlebih dahulu memenuhi syarat halal, karena bahan makanan yang menurut ilmu pengetahuan baik, belum tentu termasuk makanan yang halal. Adapun persyaratan makanan yang *ṭayyib* (bergizi) menurut ilmu gizi, ialah yang dapat memenuhi fungsi-fungsi sebagai berikut:

1. Memberi kepuasan jiwa, yakni
 - a. Memberi rasa kenyang
 - b. Memenuhi kebutuhan naluri dan kepuasan jiwa
 - c. Memenuhi kebutuhan sosial dan budaya.
2. Memenuhi fungsi fisiologis, yakni:
 - a. Memberikan tenaga
 - b. Mendukung pembentukan sel-sel baru untuk pertumbuhan badan.
 - c. Mendukung pembentukan sel-sel atau bagian sel-sel untuk menggantikan yang rusak (*maintenance*).
 - d. Mengatur metabolisme zat-zat gizi dan keseimbangan cairan serta asam basa (*regulatory mechanism*).
 - e. Berfungsi dalam pertahanan tubuh (*defence mechanism*).¹⁰

¹⁰ *Ibid*, h 165-166.

Adapun makanan yang diharamkan dalam kitabullah terbatas pada sepuluh hal, yaitu:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أَلْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ
وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى
النُّصَبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ذَٰلِكُمْ فِسْقٌ ... (المائدة (٥) : ٣)

Artinya: Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan...(QS. Al Maidah (5) : 3)¹¹

Adapun dasar hukum tentang pemakaian *Khamar* dan dilarangnya khamr sebagai berikut:

يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنْفَعٌ لِلنَّاسِ
وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا وَيَسْأَلُونَكَ مَاذَا يُنْفِقُونَ قُلِ الْغَفْوُ كَذَٰلِكَ
يُبَيِّنُ اللَّهُ لَكُمُ الْآيَاتِ لَعَلَّكُمْ تَتَفَكَّرُونَ (البقرة (٢) : ٢١٩)

Artinya: Mereka bertanya kepadamu tentang *Khamar* dan judi. Katakanlah: "Pada keduanya terdapat dosa yang besar dan beberapa manfaat bagi manusia, tetapi dosa keduanya lebih besar dari manfaatnya". dan mereka bertanya kepadamu apa yang mereka nafkahkan. Katakanlah: " yang lebih dari keperluan." Demikianlah Allah menerangkan ayat-ayat-Nya kepadamu supaya kamu berfikir. (QS. Al Baqarah (2) : 219)¹²

¹¹ Departemen Agama RI, *Op Cit*, h. 141.

¹² Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Bandung: Diponegoro, 1992), h.

Menurut bahasa khamr memiliki tiga makna:

- a. Tabit dan tutup, jika dikatakan, “*Ikhtamarat al-mar’ah*”, artinya wanita yang menutup kepala dan mukanya dengan kerudung.
- b. Bercampur, seperti perkataan yang banyak beredar dan seringkali dipakai, “*Hani’an mari’an ghaira da’in mukhamirin*”. Artinya yang bercampur.
- c. Matang, seperti perkataan, “*Khamaratu al-ajin*”, artinya engkau membiarkannya hingga waktu matang.

Dari tiga makna inilah diambilkan nama *Al Khamrah*, karena ia menutupi akal dan menabirinya, membuat akal bercampur dan karena ia dibiarkan hingga sadar dan normal.

Definisinya menurut syariat ialah setiap sesuatu yang mengacaukan akal dan menutupinya dari berbagai jenis minuman. *Khamar* diharamkan berdasarkan Al Kitab, As Sunnah, dan Ijma’ umat.¹³ Dasarnya dari Al Kitab ialah firman Allah QS. Al Maidah (5):90)

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَمُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ (المائدة ٥: ٩٠)

¹³ Abdullah bin Abdurahman Ali Bassam, *Syarah Hadist Pilihan Bukhari-Muslim* (Jakarta: Darul Falah Cet, 1 2002) h. 902.

Artinya: Hai orang-orang yang beriman, Sesungguhnya (meminum) *Khamar*, berjudi, (berkorban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah Termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan. (QS.Al-Maidah (5) : 90)¹⁴

b. Hadis Rasulullah SAW

Hadis Nabi yang berkenaan dengan kehalalan maupun keharaman sesuatu yang dikonsumsi, antara lain:

عَنْ عَائِشَةَ زَوْجِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : قَالَتْ : سَأَلَ رَسُولُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ الْبَيْعِ فَقَالَ : كُلُّ شَرَابٍ أَسْكُرَ فَهُوَ حَرَامٌ .
(رواه مالك بن أنس)¹⁵

Artinya: Dari Aiyah RA, dari Nabi Muhammad SAW beliau bersabda: Tiap-tiap minuman yang memabukkan adalah hukumnya haram. (Al Muwatho, Imam Malik bin Anas)

وَمَا أَسْكُرَ قَلِيلُهُ مِثْلُ مَا يَسْكُرُ كَثِيرُهُ فِي الْحَرَمَةِ

Yang dimaksud dengan minuman yang memabukkan dalam hadist diatas yaitu apa saja minuman yang memabukkan adalah haram baik banyaknya maupun sedikit sama saja. (Al Muwatho, Imam Malik bin Anas)¹⁶

¹⁴ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Bandung, Diponegoro, 1992), h 176.

¹⁵ Imam Malik, *Al Muwatho*, (Al Maktabah Al Alamiyah: Beirut, t.t), h. 248

¹⁶ *Ibid*, h. 248

Adapun larangan pengharaman khamr baik itu meminum, menjual maupun menyimpannya:

عَنْ أَبِي سَعِيدٍ الْخُدْرِيِّ قَالَ سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَخْطُبُ بِالْمَدِينَةِ قَالَ يَا أَيُّهَا النَّاسُ إِنَّ اللَّهَ تَعَالَى يُعَرِّضُ بِالْخَمْرِ وَلَعَلَّ اللَّهَ سَيُنْزِلُ فِيهَا أَمْرًا فَمَنْ كَانَ عِنْدَهُ مِنْهَا شَيْءٌ فَلْيَبِيعْهُ وَلْيَسْتَفِغْ بِهِ قَالَ فَمَا لَبِثْنَا إِلَّا يَسِيرًا حَتَّى قَالَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ إِنَّ اللَّهَ تَعَالَى حَرَّمَ الْخَمْرَ فَمَنْ أَدْرَكَتْهُ هَذِهِ الْآيَةُ وَعِنْدَهُ مِنْهَا شَيْءٌ فَلَا يَشْرِبُ وَلَا يَبِيعُ قَالَ فَا سَتَقِ بِالنَّاسِ بِمَا كَانَ عِنْدَهُ مِنْهَا فِي طَرِيقِ الْمَدِينَةِ فَسَفَكُوهَا. (رواه مسلم) ¹⁷

Artinya: Dari Abu Sa'id Al Khudri r.a. katanya, saya mendengar Rasulullah SAW berpidato di kota Madinah. Kata beliau antara lain: Sesungguhnya Allah telah menyindir tentang arak (*Khamar*) dan mungkin sekali Dia akan menurunkan/menetapkan hukumnya. Oleh sebab itu, barang siapa yang masih menyimpannya, baiklah dijualnya dan dipergunakan uangnya. Kata Abu Sa'id, tiada berapa lama kemudian, beliau bersabda pula katanya: "Sungguh-sungguh Allah telah mengharamkan arak itu, maka barang siapa yang menyimpannya, janganlah diminum lagi dan jangan pula dijualnya. Kata Abu Sa'id pula: "Maka sadarlah perhatian rakyat yang berdiam antara kota Mekkah dan Madinah, mereka tumpahkan arak yang ada. (HR. Muslim)

¹⁷ H.A Razak, H. Rais Lathief, *Terjemahan Hadist Shahis Muslim* (Jakarta: Pustaka Al Husna 1988) h. 257-258.

C. Batasan Halal dan Haram

1. Halal

Halal dalam bahasa Arab berarti diperbolehkan atau diizinkan.¹⁸ Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal kecuali yang beracun dan membahayakan kesehatan manusia,¹⁹ serta sebagaimana yang telah disebutkan dalam Al-Qur'an dan Hadis. Manusia tidak boleh mengubah yang dilarang (haram) menjadi diperbolehkan (halal) dan juga sebaliknya, karena hal tersebut kesyirikan dan kejahatan. Seperti yang terdapat dalam firman Allah SWT dalam Al-Qur'an:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تُحَرِّمُوا طَيِّبَاتِ مَا أَحَلَّ اللَّهُ لَكُمْ وَلَا تَعْتَدُوا إِنَّ اللَّهَ لَا يُحِبُّ الْمُعْتَدِينَ ﴿٨٧﴾ وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ (المائدة (٥) : ٨٧-٨٨)

Artinya: Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu haramkan apa-apa yang baik yang telah Allah halalkan bagi kamu, dan janganlah kamu melampaui batas. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang melampaui batas.

Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezezikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.(QS.Al-Maidah (5) :87-88)²⁰

¹⁸ Ahmad H. Syakr, *Panduan Memilih Bahan Makanan Secara Islami*, Cet. 1 (Bandung: Marja 2008), h. 31

¹⁹ Ahsin W Al-Hafidz, *Fikih Kesehatan*, Cet Ke-1 (Jakarta: Amzah 2007) h. 168

²⁰ Departemen Agama Ri, *Op.Cit*, h. 162.

Al Qur'an dan hadis dijadikan pedoman oleh umat Islam dalam menentukan sesuatu makanan termasuk halal dan haram. Makanan dikatakan halal apabila:

- a. Bukan terdiri atau mengandung bahan-bahan dari binatang yang bagi orang Islam dilarang menurut hukum syara' untuk memakannya atau tidak disembelih menurut hukum syariah.
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang hukumnya najis menurut hukum Syariah.
- c. Tidak disiapkan atau di proses menggunakan bahan-bahan atau peralatan yang tidak terbebas dari najis menurut hukum syariah.
- d. Dalam proses pengadaan, pengolahan dan penyimpanan tidak bersentuhan atau berdekatan dengan bahan-bahan yang tidak memenuhi point a, b, dan c atau bahan-bahan yang hukumnya najis sesuai hukum syara',²¹

data di atas menunjukkan bahwa pengguna *Ang Ciu* termasuk dalam point (c) yaitu tidak disiapkan atau di proses menggunakan bahan-bahan atau peralatan yang tidak terbebas dari najis hukum syariah, dan *Ang Ciu* ini termasuk dalam kelompok najis dikarenakan ada zat yang mengatakan bahwa *Ang Ciu* ada kandungan najis, sehingga tidak boleh di konsumsi oleh umat muslim.

²¹ Siti Zulaekah, Yuli Kusumawati, “*Halal dan Haram Makanan Dalam Islam*” (Vol. XVII, No.01 Mei 2005) h. 26.

2. Haram

Haram merupakan istilah bahasa Arab yang secara umum berarti dilarang. Dalam Islam yang disebut makanan haram adalah makanan yang dilarang untuk dimakan.²² Tingkatan Halal dan Haram adalah sebagai berikut:

- a. Pertama, memperhatikan fatwa para fuqaha tentang keharamannya.
- b. Kedua, sifat *wara* orang-orang saleh, yaitu menjauhkan diri dalam mencari jalan yang kemungkinan diharamkan. Walaupun Ahli Fatwa memberikan keringanan terhadap hal itu berdasarkan aspek lahir, hal itu termasuk *syubhat*.
- c. Ketiga, apa yang tidak diharamkan ahli fatwa dan tidak ada keraguan tentang kehalalannya tetapi dikhawatirkan membawa pada yang haram, itu ditinggalkan karena khawatir terhadap sesuatu yang tidak boleh dikerjakan.
- d. Keempat, semua yang pada asalnya boleh dan tidak dikhawatirkan membawa pada yang tidak boleh, tetapi digunakan untuk selain Allah SWT, dan tidak ada niat takwa dalam beribadah-Nya, atau membawa pada sebab-sebab yang memudahkannya pada berbuat yang makruh atau kemaksiatan, menjauhkan diri darinya adalah *wara'* pada *shiddiqin*.

²² Ahmad Hussein Sakr, *Menyikapi Produk-Produk Haram*, Cet. Ke 1, (Yogyakarta, 2006) h. 39.

Makanan yang diharamkan dalam Al Qur'an tersebut meliputi:

a) Babi dan seluruh produk turunannya.

Ulama sepakat bahwa babi mutlak haram secara keseluruhan. Dalam buku Maratib *al-ijma*, Ibnu Hazm menyebutkan bahwa para ulama sepakat bahwa baik jantan maupun betina dan kecil maupun besar hukumnya haram. Haram dagingnya, syarafnya, otaknya, tulang rawannya, isi perut (usus), kulitnya, dan anggota tubuh lainnya.²³

b) Bangkai

Imam al- Syaukani mendefinisikan bangkai sebagai binatang yang matidengan sendirinya, atau dengan kata lain, kematiannya tidak disebabkan karena perbuatan manusia, dengan sengaja disembelih atau karena diburu. Binatang yang kematiannya tanpa atau penyembelihan secara syariat. Jadi, bangkai adalah hewan yang mati dengan sendirinya atau hewan yang kematiannya tanpa disembelih secara *syar'i*. Dikecualikan dari bangkai dua hal, yaitubangkai belalang dan bangkai ikan laut.²⁴

²³ Muchtar Ali, "Konsep Makanan Dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal" (Ahkam: Vol.XVI,No.2 juli 2016) h. 300.

²⁴ Ibid, h. 297.

c) Binatang yang disembelih tidak atas nama Allah SWT

Yaitu binatang yang semula halal untuk dimakan, berubah menjadi haram dikarenakan dalam penyembelihan tidak menyebutkan nama Allah.

d) Darah

Para ulama berselisih pendapat mengenai pengharaman darah, ada yang menyebutkan keharaman darah yang mengalir dan ada juga yang mengatakan darah yang tidak mengalir atau mengendap. Imam Al Hafiz mengambil jalan tengah dengan berpendapat bahwa yang tepat adalah apabila darah itu berada tersendiri maka haram dimakan, karena bila bercampur dengan daging tidak mungkin untuk dipisahkan.²⁵

Berdasarkan firman Allah SWT QS. Al-An'am (6) : 145 yang lafaznya sebagai berikut:

قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ
(الأنعام (٦) : ١٤٥)

Artinya: Katakanlah: "Tiadalah aku peroleh dalam wahyu yang diwahyukan kepadaKu, sesuatu yang diharamkan bagi orang yang hendak memakannya, kecuali kalau makanan itu bangkai, atau darah yang mengalir atau daging babi - karena Sesungguhnya semua itu kotor- atau

²⁵ Ibid, h. 299

binatang yang disembelih atas nama selain Allah. (QS. Al-An'am (6) : 145)²⁶

e) Air yang bercampur najis

Air yang bercampur najis, seperti air yang bercampur dengan air seni manusia, atau air yang bercampur dengan bangkai, tidak boleh dipergunakan sama sekali.²⁷

f) Sesuatu (zat) yang memabukkan (*Khamar*)

Khamar (arak), adalah jenis minuman (keras) yang memabukkan (menutupi kesehatan akal). Sebagian ulama, seperti Imam Hanafi, memberikan pengertian *Khamar* sebagai nama (sebutan) untuk jenis minuman yang dibuat dari perasan anggur sesudah dimasak sampai mendidih serta mengeluarkan buih dan kemudian menjadi bersih kembali. Sari dari buih itulah yang mengandung unsur yang memabukkan. Ada pula yang memberi pengertian *Khamar* dengan lebih menonjolkan unsur yang memabukkan disebut *Khamar*.²⁸ Dari semua minuman yang tersedia hanya satu kelompok saja yang diharamkan yaitu *Khamar*. Yang dimaksud dengan *Khamar* yaitu minuman yang memabukkan sesuai dengan penjelasan Rasulullah SAW. Orang-orang Arab Jahiliyyah dalam masa kejahiliyahannya selalu disilaukan untuk meminum *Khamar* dan menjadi pecandu arak, inidapat dibuktikan dalam bahasa mereka yang

212. ²⁶ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Bandung, Diponegoro, 1992) h.

²⁷ Khoirul Abror, *Fiqh Ibadah*, (Yogyakarta:Ladang Kata, 2017), h23

²⁸ Khoirul Abror, *Ibid*, h. 27.

tidak kurang dari 100 nama dibuatnya untuk mensifati *Khamar* itu. Dalam sya'ir-syaairnya mereka memuji *Khamar* itu, termasuk sloki-slokinya, pertemuan-pertemuannya dan sebagainya. Minuman khmar yang sangat membahayakan terhadap seseorang baik akalanya, tubuhnya, agamanya, dan dunianya, adalah termasuk minuman yang diharamkan dan di larang oleh Allah SWT²⁹ Keharaman *Khamar* ditegaskan dalam Al Quran Surah Al Maidah ayat 90-91

يَتَأَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَمُ رَجَسٌ مِّنْ
 عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ ﴿٩٠﴾ إِنَّمَا يُرِيدُ الشَّيْطَانُ أَنْ
 يُوقَعَ بَيْنَكُمْ اَلْعَدَاوَةَ وَٱلْبَغْضَاءَ فِى ٱلْخَمْرِ وَٱلْمَيْسِرِ وَيَصُدَّكُمْ عَنْ ذِكْرِ ٱللَّهِ
 وَعَنِ ٱلصَّلَاةِ فَهَلْ أَنتُمْ مُنْتَهُونَ (المائدة (٥) : ٩٠-٩١)

Artinya: Hai orang-orang yang beriman, Sesungguhnya (meminum) *Khamar*, berjudi, (berkorban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah Termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan. Sesungguhnya syaitan itu bermaksud hendak menimbulkan permusuhan dan kebencian di antara kamu lantaran (meminum) *Khamar* dan berjudi itu, dan menghalangi kamu dari mengingat Allah dan sembahyang; Maka berhentilah kamu (dari mengerjakan pekerjaan itu). (QS.Al-Maidah (5) :90-91)³⁰

Khamar adalah bahan yang mengandung alkohol yang dapat memabukkan. Salah seorang penyelidik mengatakan, bahwa tidak ada bahaya lebih parah yang diderita oleh manusia, selain bahaya arak

²⁹ Imam Al Ghazali, ed. Ahmad Shidiq, *Benang Tipis Antara Halal dan Haram* (Surabaya: Putra Pelajar 2002) h. 122

³⁰ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Bandung, Diponegoro, 1992), h 176-177.

(*Khamar*) kalau diadakan penyelidikan secara teliti dirumah-rumah sakit, bahwa kebanyakan orang yang gila dan mendapat gangguan syaraf adalah disebabkan oleh minum arak. Dan kebanyakan orang bunuh diri atau yang membunuh kawannya adalah disebabkan oleh arak. termasuk juga kebanyakan orang yang mengadukan dirinya karena diliputi oleh suasana kegelisahan, orang yang membawa dirinya kepada lembah kebangkrutan dan menghabiskan hak miliknya karena disebabkan oleh arak.³¹

Setiap minuman yang memabukkan, terbuat dari bahan apa saja, baik diharamkan kadar yang sedikit atau banyak dari minuman tersebut itu dihukumi seperti *Khamar*. Bahkan dalam kondisi saat ini tidak hanya minuman, bahkan termasuk sabu-sabu, narkoba, atau semacamnya.

Memahami makna dari minuman yang memabukkan dan sejenisnya, maka dapat pula dilihat Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 86 Tahun 1997 yang memberi pengertian minuman keras (minuman yang memabukkan) adalah semua jenis minuman yang beralkohol tetapi bukan obat, dan mempunyai kadar alkohol yang berbeda-beda.³²

Pelanggaran terhadap ketentuan ini berarti terjerumus dalam dosa. Tetapi dalam kondisi tertentu ada pengecualian bagi umat Islam untuk mengkonsumsi makanan haram, yaitu:

³¹ Imam Al Ghazali, ed. Ahmad Shidiq, *Benang Tipis Antara Halal dan Haram* (Surabaya: Putra Pelajar 2002) h 122

³² Khoirul Abror, *Ibid*, h.29.

- a) Tidak disengaja atau tidak tahu
- b) Keadaan darurat dan terpaksa kebolehan ini diberikan hanya jika tidak ada makanan lain sama sekali atau makanan itu dimakan untuk menyelamatkan jiwa. Sebagaimana firman Allah SWT:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنِزِيرِ وَمَا أَهْلَ بِهِ لغيرِ اللَّهِ فَمَنْ
 أَضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ
 (البقرة (٢): ١٧٣)

Artinya: Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. tetapi Barangsiapa dalam Keadaan terpaksa (memakannya) sedang Dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, Maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang. (QS. Al Baqarah (2) :173)³³

3. Syubhat (*Masybuh*)

Syubhat atau *masybuh* adalah istilah bahasa Arab yang berarti “meragukan”. Sesuatu dianggap meragukan karena seseorang tidak tahu pasti apakah makanan itu halal atau haram.³⁴ Hal ini bisa terjadi karena *tasyabbuh* atau tidak jelasnya dalil dan tidak jelasnya jalan untuk menerapkan nash (dalil) yang ada terhadap suatu peristiwa.³⁵

³³ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Bandung, Diponegoro, 1992) h 42.

³⁴ Ahmad H. Syakr, *Panduan Memilih Bahan Makanan dalam Islam*, Cet 1 (Bandung: Marja 2008), h. 33.

³⁵ Syekh Muhammad Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, Alih Bahasa H. Muhammad Hamidy, (Surabaya: PT Bina Ilmu Surabaya, 2003) h. 41.

Terhadap persoalan ini Islam memberikan suatu garis yang disebut *wara'* (suatu sikap berhati-hati karena takut berbuat haram). Dengan sifat ini seseorang muslim diharuskan untuk menjauhkan diri dari masalah yang masih *syubhat* sehingga dengan demikian tidak akan terseret untuk berbuat yang haram.³⁶

4. Makruh

Makruh adalah istilah bahasa Arab yang berarti “tidak dianjurkan” atau “dibenci atau tidak disukai” dalam agama. Jika ada makanan yang tidak dianjurkan dimakan atau diminum karena dianggap meragukan dan telah ditelusuri lebih lanjut ternyata mengandung sesuatu yang merugikan kesehatan, maka makanan itu dianggap makruh.³⁷

D. Jenis-Jenis Makanan

Makanan yang diuraikan dalam AlQur'an dapat dibagi dalam kategori pokok, yaitu nabati, hewani, dan olahan.

1. Makanan nabati

Dari golongan benda ini tidak ada sama sekali yang diharamkan untuk memakannya, dianjurkan untuk mengkonsumsinya guna menjaga kesehatan dan ketahanan tubuh bagi manusia.

Al Qur'an tidak menyebutkan satu ayat pun yang secara eksplisit melarang makanan nabati tertentu. Surat Abasa yang memerintahkan

³⁶ *Ibid*, h.41.

³⁷ Ahmad H. Syakr, *Panduan Memilih Bahan Makanan dalam Islam*, Op Cit, h. 34.

manusia untuk memperhatikan makanannya menyebutkan sekian banyak jenis tumbuhan yang telah disiapkan Allah untuk kepentingan manusia dan binatang Allah berfirman:³⁸

فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ ۚ ﴿٢٤﴾ أَنَا صَبَبْنَا الْمَاءَ صَبًّا ﴿٢٥﴾ ثُمَّ شَقَقْنَا
الْأَرْضَ شَقًّا ﴿٢٦﴾ فَأَنْبَتْنَا فِيهَا حَبًّا ﴿٢٧﴾ وَعَيْنَبًا وَفَضًّا ﴿٢٨﴾ وَزَيْتُونًا وَنَخْلًا
﴿٢٩﴾ وَحَدَائِقَ غُلْبًا ﴿٣٠﴾ وَفَيْكِهَةً وَأَبًّا ﴿٣١﴾ مَتَعًا لَّكُمْ وَلَآ نَعْمِ لَكُمْ ﴿٣٢﴾
(عيس (٨٠) : ٢٤-٣٢)

Artinya: Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya. Sesungguhnya Kami benar-benar telah mencurahkan air (dari langit), kemudian Kami belah bumi dengan sebaik-baiknya, lalu Kami tumbuhkan biji-bijian di bumi itu, anggur dan sayur-sayuran, zaitun dan kurma, kebun-kebun (yang) lebat, dan buah-buahan serta rumput-rumputan, untuk kesenanganmu dan untuk binatang-binatang ternakmu. (QS Abasa (80) :24-32).³⁹

2. Makanan Hewani

Adapun makanan hewani, Al Qur'an membaginya dalam dua kelompok besar, yaitu yang berasal dari laut dan yang berasal dari darat. Hewan laut yang hidup di air asin atau laut dan air tawar atau sungai dihalalkan, bahkan ikan yang mati dengan sendirinya pun tetap dibolehkan untuk di konsumsi.⁴⁰ Allah berfirman:

³⁸ Ahsin W Al-Hafidz, *Fikih Kesehatan*, Cet Ke-1 (Jakarta: Amzah 2007) h. 180.

³⁹ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Bandung, Diponegoro, 1992) h.1025-1026

⁴⁰ Ahsin W Al-Hafidz, *Fikih Kesehatan*, Cet Ke-1 (Jakarta: Amzah 2007) h. 182.

أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَّعًا لَكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ وَحُرِّمَ عَلَيْكُمْ صَيْدُ الْبَرِّ
مَا دُمْتُمْ حُرُمًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ
(المائدة (5): 96)

Artinya: Dihalalkan bagimu binatang buruan laut dan makanan (yang berasal) dari laut sebagai makanan yang lezat bagimu, dan bagi orang-orang yang dalam perjalanan; dan diharamkan atasmu (menangkap) binatang buruan darat, selama kamu dalam ihram. dan bertakwalah kepada Allah yang kepada-Nyalah kamu akan dikumpulkan. (QS Al-Maidah (5) : 96)⁴¹

Adapun hewan yang hidup di darat, maka Al Qur'an menghalalkan secara eksplisit *Al An'am* (unta, sapi, dan kambing), termasuk di dalamnya adalah jenis unggas, dan mengaharamkan babi secara tegas.

Walaupun ilmuan belum sepenuhnya mengetahui sisi *rijs* (kotoran) baik lahiriah maupun batiniah yang diakibatkan oleh babi, namun dapat diambil kesimpulan bahwa segala macam binatang yang memiliki sifat *rijs* tentu saja diharamkan, sebagaimana firman Allah:

قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً
أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ
فَمَنْ أَضْطَرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ (الانعام (٦): ١٤٥)

Artinya: Katakanlah: "Tiadalah aku peroleh dalam wahyu yang diwahyukan kepadaKu, sesuatu yang diharamkan bagi orang yang hendak memakannya, kecuali kalau makanan itu bangkai, atau darah yang mengalir atau daging

⁴¹ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Bandung, Diponegoro, 1992), h. 178.

babi - karena Sesungguhnya semua itu kotor - atau binatang yang disembelih atas nama selain Allah. Barangsiapa yang dalam Keadaan terpaksa, sedang Dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, Maka Sesungguhnya Tuhanmu Maha Pengampun lagi Maha Penyayang. (QS. Al An'am (6) :145)⁴²

Jika binatang yang menyusui dapat diperah susunya, maka dari hewan unggas dapat dinikmati telurnya. Telur merupakan bahan makanan yang banyak mengandung kalori, protein, dan zat besi. Juga mengandung lemak, kalsium, dan vitamin B. Unggas yang lazim dimakan telurnya yaitu ayam, itik, angsa, kalkun, dan lain-lainnya.

Menurut ahli gizi, telur akan lebih bermanfaat jika direbus setengah matang dari pada direbus matang. Telur yang direbus setengah matang lebih mudah dicerna. Jika dimakan mentah ada sejenis vitamin yang dinamakan "biotin" tidak dapat diambil oleh manusia karena tergabung dalam avidin-biodin-complek⁴³

3. Makanan Olahan

Makanan olahan adalah makanan dan minuman yang tidak berasal dari bahan baku dengan proses teknologi yang sesuai dan atau ditambah bahan pengawet dan atas bahan penolong agar tahan untuk disimpan. Minuman merupakan salah satu jenis makanan. Maka atas dasar itu, *Khamar*

⁴² Departemen Agama RI, *Op Cit*, h. 212-213.

⁴³ Ahsin W Al-Hafidz, *Fikih Kesehatan*, Cet Ke-1(Jakarta: Amzah 2007) h. 183.

merupakan salah satu jenis makanan olahan. Dalam hal ini Allah berfirman:⁴⁴

وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ (النحل (١٦) : ٦٧)

Artinya: Dan dari buah korma dan anggur, kamu buat minuman yang memabukkan dan rezki yang baik. Sesungguhnya pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda (kebesaran Allah) bagi orang yang memikirkan. (QS.An Nahl (16) : 67)⁴⁵

Ayat ini merupakan ayat pertama yang turun tentang makanan olahan yang dibuat dari buah-buahan, sekaligus merupakan ayat pertama yang berbicara tentang minuman keras dan keburukannya. Ayat tersebut membedakan dua jenis makanan olahan “memabukkan” dan jenis makanan olahan yang baik merupakan rezeki yang baik.

E. Kategori Halal Haram

Rasulullah SAW menunjukkan kehati-hatian yang luar biasa dalam mengkonsumsi makanan, beliau betul-betul menerapkan ajaran Al Qur'an di atas segala-galanya. Rasul tidak pernah sembarangan memakan dan meminum tanpa pernah sembarangan memakan dan meminum tanpa diketahui kehalalannya. Padahal, jenis makanan atau teknologi pangan ketika itu belum secanggih sekarang, tetapi Nabi dan para sahabat justru sangat hati-hati mengkonsumsi makanan, maka kewajiban kita untuk bersikap hati-hati dalam mengkonsumsi

⁴⁴ Ahsin W Al-Hafidz, *Fikih Kesehatan*, Cet Ke-1(Jakarta: Amzah 2007) h. 184.

⁴⁵ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Bandung, Diponegoro, 1992) h.

makanan, seperti yang dilakukan oleh Rasulullah dan para sahabat. Pesatnya teknologi pangan dewasa ini, memungkinkan produsen menggunakan bahan kimia yang haram. Sehingga, kadang kasat mata kita mudah dikelabui oleh produk haram, untuk itu labelisasi halal sangat berguna bagi masyarakat, agar umat Islam mendapat jaminan kehalalan dari ulama dan peneliti yang ada didalamnya, sehingga tidak terlanjur mengkonsumsi produk haram. Tetapi tentu saja tidak akan semua aspek dapat terkontrol, apalagi baru sedikit produk pangan di Indonesia yang sudah terjamin kehalalannya. Maka, sikap kehati-hatian dalam mengkonsumsi produk halal sangat diperlukan.

Sebagai bahan kehati-hatian, kita harus mengetahui kategorisasi halal dan haram dalam perspektif hukum Islam. Pengetahuan semacam ini sangat penting bagi setiap muslim di mana pun dan kapan pun. Dasar tentang pengetahuan halal dan haram ini dapat dijadikan pedoman kita di tengah banyaknya jenis dan produk pangan dalam kehidupan kita sehari-hari. Kategori halal dan haram dijelaskan secara singkat sebagai berikut:

1. Pertama, kategori halal bagi minuman adalah semua minuman yang bermanfaat bagi manusia, seperti air, susu, madu, air kelapa, dan sebagainya, kecuali *Khamar* (arak/alkohol), dan segala sesuatu yang memabukkan.
2. Kedua, kategori halal bagi tumbuhan adalah semua jenis tumbuhan yang bermanfaat bagi manusia, seperti sayur-sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, kecuali tumbuhan yang berbahaya seperti beracun dan membuat sakit kepala pada manusia (papaver, opium, ganja, dan lain-lain).

3. Ketiga, katagori halal bagi binatang menurut syariat ialah yang termasuk dalam pengertian *bahimatul an'am* yaitu jenis binatang apapun selain binatang yang termasuk dalam katagori haram. Binatang yang termasuk dalam bahimatul an'am seperti unta, sapi kerbau, kambing, ayam dan lain-lain.
4. Keempat, katagori haram dijelaskan dalam Al Qu'an maupun hadis seperti bangkai, darah, babi, segala binatang yang disembelih atas nama selain Allah, segala bentuk yang mati tanpa proses penyembelihan yang benar, segala jenis burung yang berkuku tajam, segala yang bertaring dan berkuku dari binatang buas, serangga bumi, sesuatu yang membahayakan jasmani dan akal pikiran, ganja, kokain, bir dan racun.⁴⁶

Sertifikasi produk halal mempunyai beberapa pengertian diantaranya yaitu:

1. Sertifikat halal adalah tanda bukti untuk menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam.
2. Yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam yaitu:
 - a. Tidak mengandung babi atau produk-produk yang berasal dari babi.
 - b. Bahan yang dikonsumsi tidak mengandung dan menggunakan *khamar*.
 - c. Daging yang dikonsumsi berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.

⁴⁶ Departemen Agama RI, Maesraini, Adib, *Islam dan Produk Halal serial Khutbah Jum'at*, Ed. H. Suwendi, h. 69-71

- d. Semua bentuk minuman yang tidak mengandung khamr.
- e. Tempat penyimpanan, pengolahan, distribusi, dan penjualan, tidak terkontaminasi unsur haram dan najis.⁴⁷

Umat Islam adalah bagian dari masyarakat Indonesia yang tentunya mempunyai hak-hak yang harus dipenuhi. Memperoleh ketenangan dalam mengkonsumsi makanan maupun minuman halal adalah hak umat Islam.

Urgensi dari sertifikasi dan labelisasi halal ini merupakan tuntutan dan kebutuhan masyarakat modern, berbeda pada zaman Nabi atau para sahabat karena jenis makanan yang beredar belum bervariasi dan tercampur dengan bahan lainnya.

Saat ini berbagai macam zat dapat dicampur untuk meracik suatu produk pangan, sehingga memungkinkan suatu produk halal tercemari oleh produk haram, baik disengaja maupun yang tidak disengaja. Sesuatu yang halal bila dicampur dengan yang haram maka hukumnya menjadi haram. Misalnya, ketika produk pangan ditambahkan dengan zat-zat kimia tertentu yang haram dan berbahaya bagi manusia.

Dalam Islam, pada dasarnya prinsip pertama ditetapkan Islam adalah bahwa asal segala sesuatu dan segala manfaat yang diciptakan Allah adalah halal dan mubah, dan tidak ada yang haram kecuali apa yang telah disebutkan oleh *nash* yang shahih dan tegas dari Allah SWT yang mengharamkannya.⁴⁸

⁴⁷ *Ibid*, h.216

⁴⁸ *Ibid*, h. 229-230.

Makanan berperan penting dalam membentuk watak, sikap, perilaku, bahkan keimanan seseorang. Sebab, makanan tidak sekedar berfungsi untuk pemenuhan kebutuhan jasmani seseorang, tetapi juga berpengaruh terhadap kehidupan rohani. Selain menyangkut hubungan antar sesama manusia, makanan yang dikonsumsi juga menjadi cerminan atas ketaqwaan seseorang terhadap Sang Pencipta.

Oleh karena itu, persoalan makanan kemudian menjadi salah satu tolak ukur tingkat ketaqwaan seseorang terhadap ajaran agama. Orang yang beriman tentu sangat memperhatikan halal atau tidaknya suatu makanan. Sebaliknya, orang yang tidak memperhatikan halal atau haramnya makanan, maka ketaqwaan orang diragukan.⁴⁹

F. Cara- Cara Mengolah Makanan

Memasak makanan dapat dibedakan menjadi:

1. Cara Memasak Panas Basah (*Moist Heat Cooking*)

Memasak panas basah (*Moist Heat Cooking*), dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- a. *Boiling* adalah cara memasak dalam cairan yang sudah mendidih (100 C^0), Sedangkan *Simmering* adalah proses merebus yang dilakukan pelan-pelan dengan api kecil. Cara *Simmering* dilakukan untuk menghindari hancurnya, tekstur dari bahan makanan dan membantu mendapatkan hasil yang lebih

⁴⁹ *Ibid*, h. 288.

lembut. Cara *Simmering* digunakan untuk bahan makanan yang bertekstur padat.

- b. *Poaching* adalah merebus pelan-pelan dengan menggunakan cairan yang terbatas jumlahnya. Misalnya, untuk bahan-bahan makanan yang bertekstur lembut seperti ikan, buah-buahan dan telur.
- c. *Stuffing*, adalah proses memasak yang dilakukan perlahan-lahan dalam cairan atau saus dalam jumlah yang hampir sama dengan bahan yang dimasak.
- d. *Braissing* atau ungkep adalah memasak dengan cara merebus lalu diteruskan dengan men-simmer pada tempat tertutup. Cairan untuk mengungkep bisa menggunakan air, kaldu atau tauco yang masih encer.
- e. *Blanching*-seduh

Dikerjakan dengan dua cara, yaitu:

- 1. Bahan makanan disiram dengan air mendidih.
- 2. Bahan makanan cukup dicelupkan kedalam air mendidih.

Fungsinya:

- a) Mengurangi bau makanan yang terlalu keras, misalnya daging kambing dan menghilangkan lemak ayam.
- b) Mengurai bau makanan yang tidak disukai, misalnya sayuran.
- c) Mengurangi bau rasa pedas, misalnya cabe.
- d) Mempermudah pengupasan

- e) Mengurangi uap makanan yang dapat memanaskan mata, misalnya bawang.
 - f) Memperbaiki warna pada sayuran.
- f. *Steaming* yaitu memasak dengan uap air panas atau disebut juga mengukus, dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:
- 1) Memasak makanan diatas tempat berlubang atau sebuah tempat tertutup di atas air yang mendidih.
 - 2) Dengan menggunakan mesin yang disebut *pressure steamer* makanan yang dikukus adalah makanan yang tidak banyak mengandung lemak, ayam, ikan, kentang, dan bahan makanan yang banyak mengandung tepung. Hasil yang diperoleh dari proses *steaming* sangat menyerupai hasil proses *boiling*.

2. Cara Memasak Panas Kering (*Dry Heat Cooking*)

Memasak panas kering (*dry heat cooking*), dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- a. *Bubuy/sambon* adalah suatu cara memasak memasukkan bahan makanan kedalam abu panas, sering ditemui di pedesaan yang menggunakan bahan bakar kayu. Bahan makanan yang sering di *bubuy* seperti kentang, singkong, ubi, talas, dan sebagainya.
- b. *Bakar*, ialah memasak makanan dengan jalan meletakkan bahan makanan di atas bara (arang yang masih membara). Cara ini sangat

sederhana sering dipergunakan dalam situasi darurat. Yang biasanya dimasak dengan cara ini adalah ikan, jagung, daging.

c. Pangganng

ada dua jenis panggang yaitu sebagai berikut:

- 1) Panggang *Grilling* Api, alat yang dipakai adalah *Grill*. Api ada di bawah atau di atas api ada jalur pangangan dan disitulah makanan yang dipanggang diletakkan. Cara ini disebut di *grill*. Bahan makanan yang sedang di *grill* antara lain ayam (unggas), daging, ikan.
- 2) Panggang Gapit, alatnya sederhana yaitu dua ranggap pangangan yang dapat digapitkan atau dijepitkan. Sumber panasnya digunakan kayu bakar atau arang, sedangkan yang modern menggunakan listrik sebagai penghantar panas. Alat ini kurang praktis bagi industri sehingga jarang dipakai.
- 3) Panggang *Grilling* Gas, yaitu api datang dari alat berupa pancaran nyala dari gas atau listrik, alat ini disebut salammander.

- d. *Guling* adalah memasak dengan menggunakan semacam gantungan. Alatnya sama dengan panggang atau *grill* tetapi tidak memakai lajur pangangan guling sering dilakukan untuk kambing, babi, ada yang dipanggang bulat-bulat dan ada yang dipanggang utuh.

e. *Gratinating* , memanggang dengan menggunakan api atau sumber panas dari gas dan listrik. Tujuan utamanya adalah mencoklatkan bagian atas, biasanya untuk makanan yang sudah matang.

f. *Roasting*, bentuknya seperti oven. Sumber panasnya berasal dari kayu bakar, arang, gas, listrik atau *microwave oven*. Makanan yang sering *roasting* adalah daging dan unggas dalam bentuk besar yang empuk. Selama proses *roasting* berjalan harus disiram lemak berulang kali untuk memelihara kelembutan daging dan unggas tersebut. waktu *me-roasting* sumber panas dari seluruh arah (oven). *Roasting* dapat dibagi menjadi tiga yaitu sebagai berikut:

- 1) *Split Roasting* adalah *roasting* dengan menggunakan tusukan daging unggas, daging akan di tusuk dan diletakkan di dalam oven sedemikian rupa sehingga mudah diputar-putar. Cara ini menggunakan panas serta listrik dan memakai oven berkaca.
- 2) *Oven Roasting* adalah *roasting* dengan cara daging unggas diletakkan di atas baki kemudian dimasukkan kedalam oven. Daging besar yang mempunyai lapisan lemak. Tidak perlu disiram lemak cukup meletakkan daging yang berlemak di bagian atas.
- 3) *Pot Roasting* adalah *roasting* dengan cara meletakkan daging unggas kedalam pot atau suatu tempat kemudian disiram mentega dan ditutup, lalu diletakkan kedalam oven. Cara ini mempunyai keuntungan rasa, aroma tetap terjaga.

- g. *Baking* pada dasarnya adalah sama dengan cara membakar yang membedakannya adalah istilah *baking* banyak dipakai pada pengolahan roti dan kue. *Baking* dan *roasting* sama-sama di oven, tetapi untuk daging tidak pernah disebut dengan di *baking* melainkan di *roasting*.
- h. *Deep Fat Frying* (menggoreng), yaitu memasak yang dilakukan dalam minyak banyak, sehingga makanan yang digoreng benar-benar tenggelam dalam minyak. Ada tiga model menggoreng yang populer, yaitu:

1) *A'lafraincaise (french style)*

Yaitu makanan yang goreng sebelumnya dilapisi dengan tepung.

a. *A'la anglaise (English style)*

Makanan yang digoreng di “*bread crumb*”. Yaitu makanan yang terlebih dahulu dilapisi dengan tepung egg wash kemudian bread crumb (tepung roti)

b. *A'la Orly (Orly style)*

Yaitu makanan harus dicelupkan terlebih dahulu kedalam *frying butter* (adonan tepung dan cairan yang digunakan untuk menggoreng).

- c. *Shallow Frying* adalah proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minyak goreng yang sedikit. Selain *Shallow Frying* ada istilah lain yaitu sebagai berikut:

- (1) *Pan Frying*, menggoreng dengan minyak sedikit dan mempergunakan *fraying pan*. Makanan yang dimasak dengan cara ini antara lain telur mata sapi, *ommelet*, *scrambled eggs*, daging, unggas yang lunak dan dipotong tipis.
 - (2) *Sautering*, hampir sama dengan *pan frying*, tetapi masih dapat dibedakan dari bahan yang dimasak dengan cara memasaknya, *sautering* dapat disamakan dengan ditumis bila di Indonesia.
- i. Memasak dengan radiasi infra merah, yaitu memasak dengan menggunakan suhu yang tinggi untuk menghasilkan infra merah yang efektif untuk masakan. Sinar infra merah cepat mengirimkan panas. Sinar infra merah menembus lapisan uap di sekitar sehingga memperoleh proses masak dalam beberapa menit. Bila makanan ditutup aluminium foil daya infra merah makanan akan berkurang.
 - j. *Microwave*, memasak dengan menggunakan gelombang pendek. Biasanya menggunakan radar untuk mencari sasaran yang tidak terlihat dan berada di bukit berkabut atau di malam hari, karena radar menggunakan gelombang elektro magnetik. Tenaga gelombang pendek seperti telah dikembangkan dalam bentuk oven untuk memasak. Gelombang itu sangat pendek sehingga disebut *microwave*. Pada frekuensi rendah, tenaganya kuat menembus makanan. Tenaga

microwave, dapat dihasilkan dengan gelombang dan frekuensi tertentu. Ia dapat dikirim dalam ruang terbuka, dapat difokuskan, dapat dipancarkan, dapat dihasilkan seketika, dan dapat diatur.⁵⁰

G. Makanan dan Minuman yang Dilarang Dalam Islam.

Ada beberapa makanan dan minuman yang haram dimakan, itu terdiri dari binatang, tumbuh-tumbuhan, dan buah-buahan.

1. Binatang

- a. Babi, termasuk darah, daging, lemak, dan termasuk bulunya, anjing (air liur, daging, tulang, lemak, dan bulunya) dan yang lahir dari keduanya atau salah satu dari keduanya.
- b. Binatang yang dipandang jijik menurut naluri manusia seperti kutu, lalat, ulat, kodok, biawak, dan sejenisnya.
- c. Binatang yang mempunyai taring termasuk gading seperti gajah, harimau, dan yang sejenisnya.
- d. Binatang yang mempunyai kuku pencakar yang makan dengan mencakar atau menyambar seperti burung hantu dan burung elang.
- e. Binatang-binatang yang dilarang dalam Islam untuk dibunuh seperti tikus, ular, dan sejenisnya
- f. Binatang-binatang yang dilarang dalam Islam untuk dibunuh seperti semut, lebah, burung hud-hud, dan suradi (pelatuk).

⁵⁰ Nuraminah, *Program Studi Keahlian Tata Boga*, h. 1-4.

- g. Setiap binatang yang mempunyai racun dan membahayakan apabila memakannya.
- h. Hewan yang hidup di dua alam seperti kodok, kepiting, penyu, dan buaya.
- i. Bangkai, yaitu binatang halal dimakan yang mati tanpa disembelih menurut cara Islam kecuali ikan dan belalang.
- j. Semua darah adalah haram dimakan kecuali hati dan limpa binatang yang halal.

2. Tumbuh-Tumbuhan, Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan.

Semua tumbuh-tumbuhan dan sayur-sayuran boleh dimakan kecuali yang mendatangkan bahaya atau memabukkan secara langsung ataupun melalui proses, semua jenis buah-buahan yang mengandung racun atau yang memabukkan haram dimakan. Contohnya buah yang dilapisi oleh lilin, atau sayuran yang menggunakan pestisida terlalu banyak.

3. Minuman

Semua jenis minuman adalah halal kecuali minuman yang memabukkan seperti arak dan yang dicampur dengan benda-benda najis, sedikit atau banyak.⁵¹

⁵¹ Ahsin W Al-Hafidz, *Fikih Kesehatan*, Cet Ke-1 (Jakarta: Amzah 2007) h. 188- 190.

H. *Ang Ciu*

1. Klasifikasi Arak China

a. *Huang Jiu* (arak kuning)

Terbuat dari biji-bijian yang diragikan dan tidak disuling, arak ini tidak terlalu keras dan sering dipakai untuk memasak. warna *Huang Jiu* beraneka ragam, mulai dari kuning terang sampai dengan kemerah-merahan. *Ang Ciu* (arak merah) yang sering dipakai untuk memasak *Chinese Food*.

b. *Bai Jiu* (arak putih)

Berbeda *Huang Jiu*, kadar alkohol dalam *Bai Jiu* amatlah tinggi. Minuman ini dibuat dari biji-bijian yang diragikan dan kemudian disuling. contoh arak putih yang terkenal, Misalnya : *Mao Tai*, *Yanghe Da Fen Jiu*, dsb.

c. Arak Buah (anggur)

Banyak yang beranggapan bahwa teknologi membuat arak dari buah-buahan (khususnya anggur) masuk ke China pada dinasti Han (melalui jalan sutra). Namun berdasarkan penelitian arkeolog, sisa-sisa arak yang terbuat dari buah ternyata sudah ditemukan dalam tempayan yang berusia 4000-5000 tahun di China.⁵²

⁵² Sjamsiar Agustin Titin, *Klasifikasi Arak China*, [http:// web.budaya-tionghoa.net/index](http://web.budaya-tionghoa.net/index), diakses 05 November 2017, pukul 22.30.

2. Cara Pembuaran Ang Ciu

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Ang Ciu ini adalah sebagai berikut:

- a. Ketan Putih 1 kg
- b. Ragi Ketan secukupnya
- c. Arak Putih 1 botol
- d. Angkak 1 sdt

Cara membuat :

- 1) Cuci bersih ketan, kemudian dikukus hingga matang, dinginkan.
- 2) Setelah dingin letakkan ketan kedalam wadah bersih.
- 3) Taburkan ragi ketan secukupnya, aduk hingga rata
- 4) Masukkan ketan yang sudah diberi ragi kedalam tempayan atau wadah plastik yang kedap udara.
- 5) Diamkan selama tiga hari, kemudian tuangkan arak putih sebanyak lima botol. Diamkan kembali hingga 35 hari.

Sebutan lain dari *Ang Ciu* sangat banyak, hingga banyak yang mengira halal. Sari tape, arak masak, arak merah, adalah beberapa nama lain dari *Ang Ciu*. Menurut Kamus Bahasa Indonesia, Arak adalah 1). minuman keras, biasanya dibuat dari beras yang diragikan atau difermentasikan 2) zat cairan yang mengandung alkohol (seperti *brendi*, *wiski*, *rhum*) yang diperoleh dari penyulingan anggur serta zat cair lainnya. Kandungan alkohol *Ang Ciu* adalah sekitar 15% menurut sebuah

penelitian, kandungan alkohol *Ang Ciu* sekitar 15 %. Adapun *Mirin* adalah bumbu dapur untuk masakan Jepang berupa cairan beralkohol berwarna kuning, rasanya manis, mengandung gula sebanyak 40-50%. Di Jepang, mirin adalah minuman keras yang membuat mabuk jika diminum.⁵³

3. Fungsi Penggunaan Ang Ciu

Adapun fungsi *Ang Ciu* yang ditambahkan kedalam makanan adalah sebagai berikut:

- a. Untuk menambah cita rasa khas di dalam setiap makanan.
- b. Untuk menghilangkan bau amis yang ditimbulkan seperti ikan, ayam atau daging.
- c. Sebagai penyedap dari masakan.
- d. Untuk menambah aroma khas dari makanan.

⁵³ Sjamsiar Agustin Titin, *Klasifikasi Arak China*, [http:// web.budaya-tionghoa.net/index](http://web.budaya-tionghoa.net/index), diakses 05 November 2017, pukul 22.35

BAB III

HASIL PENELITIAN

A. Profil Hotel Marcopolo Bandar Lampung

1. Sejarah Singkat Hotel Marcopolo Bandar Lampung

Hotel Marcopolo Bandar Lampung berlokasi di pusat ibu kota dan dekat dengan pusat perbelanjaan, bisnis dan perkantoran yang ada di provinsi Lampung. Hotel Marcopolo beralamat di jalan Dr. Susilo No 4 Kelurahan Sumur Batu, Kecamatan Teluk Betung Utara Kota Bandar Lampung. Hotel Marcopolo memiliki luas 4.5 Ha. Hotel Marcopolo diresmikan pada tanggal 5 Januari 1976 dengan status bintang * 1 (satu) pada saat itu.¹

Keberadaannya begitu strategis sehingga mudah untuk mencapai tempat-tempat hiburan dan pusat bisnis di Bandar Lampung, dengan adanya pelayanan yang penuh keramahan dan suasana akrab di area perhotelan menambah nilai tambah ketika konsumen memilih Hotel Marcopolo sebagai pilihan untuk menginap.

Nama badan usaha yang ikut mengelola hotel ini adalah PT. Kuala Andalas yang bergerak di bidang jasa perhotelan dengan nama Hotel Marcopolo.

Kemudian Hotel Marcopolo berubah status menjadi Bintang ** 2 (dua) pada bulan Oktober 1989 berdasarkan:

¹ *Wawancara*, dengan Ibu Lydia , Personalia Hotel Marcopolo Bandar Lampung, Tanggal 3 November 2017

- a. SK MENAPARPOSTEL NO.KM94/UK.103/MPPT.1987
- b. SK DIRJEN PARIWISATA NO.14/U/11/1988

Kemudian Hotel Marcopolo berubah status menjadi Bintang

*** 3 (tiga) pada bulan Maret 1993 berdasarkan:

- a. SK MENAPARPOSTEL NO.KM94/UK.103/MPPT.1987
- b. SK DIRJEN PARIWISATA NO.14/U/11/1988

Saat ini yang menjabat sebagai Managing Director di Hotel Marcopolo adalah Ir. Johannes H Rambe, sedangkan yang menjabat sebagai Executive Manager adalah Chandra Bernad S Rambe.

2. Sebab-Sebab Berdirinya Hotel Marcopolo

Adapun sebab-sebabnya sebagai berikut:

- a. Sebagai pengembangan usaha Hotel Marcopolo Jakarta.
- b. Membantu pemerintah dalam bidang Ketenagakerjaan.
- c. Membantu pemerintah dalam bidang pariwisata.
- d. Menjalankan Visi dan Misi perusahaan.

Hotel Marcopolo Bandar Lampung memiliki 105 kamar tidur standard internasional yaitu kondisi ruang kamar tidur sangat bersih difasilitasi dengan full Air Conditioner, refregirator,TV kabel, Telepon, safe deposit box, kamaar mandi dengan air panas dan dingin di semua kamar, dipadu dengan tempat tidur yang nyaman ditambah pesona indah nya panorama teluk Lampung dan pegunungan yang terletak di kota Bandar Lampung dan bisa jelas terlihat dari semua jendela kamar

Berbagai fasilitas yang terdapat di Hotel Marcopolo ini adalah sebagai berikut:

- a. WIFI (24 hours)
- b. *Restaurant* (24 hours)
- c. *Room Service* (24 hours)
- d. *Free Swimming Pool* (06.00 – 18.00)
- e. *Billiard* (10.00 – 02.00)
- f. *Laundry Service* (07.00 – 17.00)
- g. *Meeting Room* (kapasitas 30-250 orang)
- h. *Convention Hall* (kapasitas 500 – 1000 orang)
- i. *Bakery and Cake* (06.00 – 18.00)
- j. *Drug Store* (24 hours)
- k. *Bussines Centre*
- l. *Taxi and ATM* (24 hours)
- m. *105 Room (Superior, Deluxe, and Suite Room)*

3. Visi, Misi dan Motto Hotel Marcopolo Lampung

a. Visi :

“ *The Family And Bussines Hotel*”

b. Misi :

- 1) Menjadikan Hotel Marcopolo Lampung menjadi hotel tujuan untuk keluarga yang berkunjung ke Lampung dengan harga yang terjangkau.

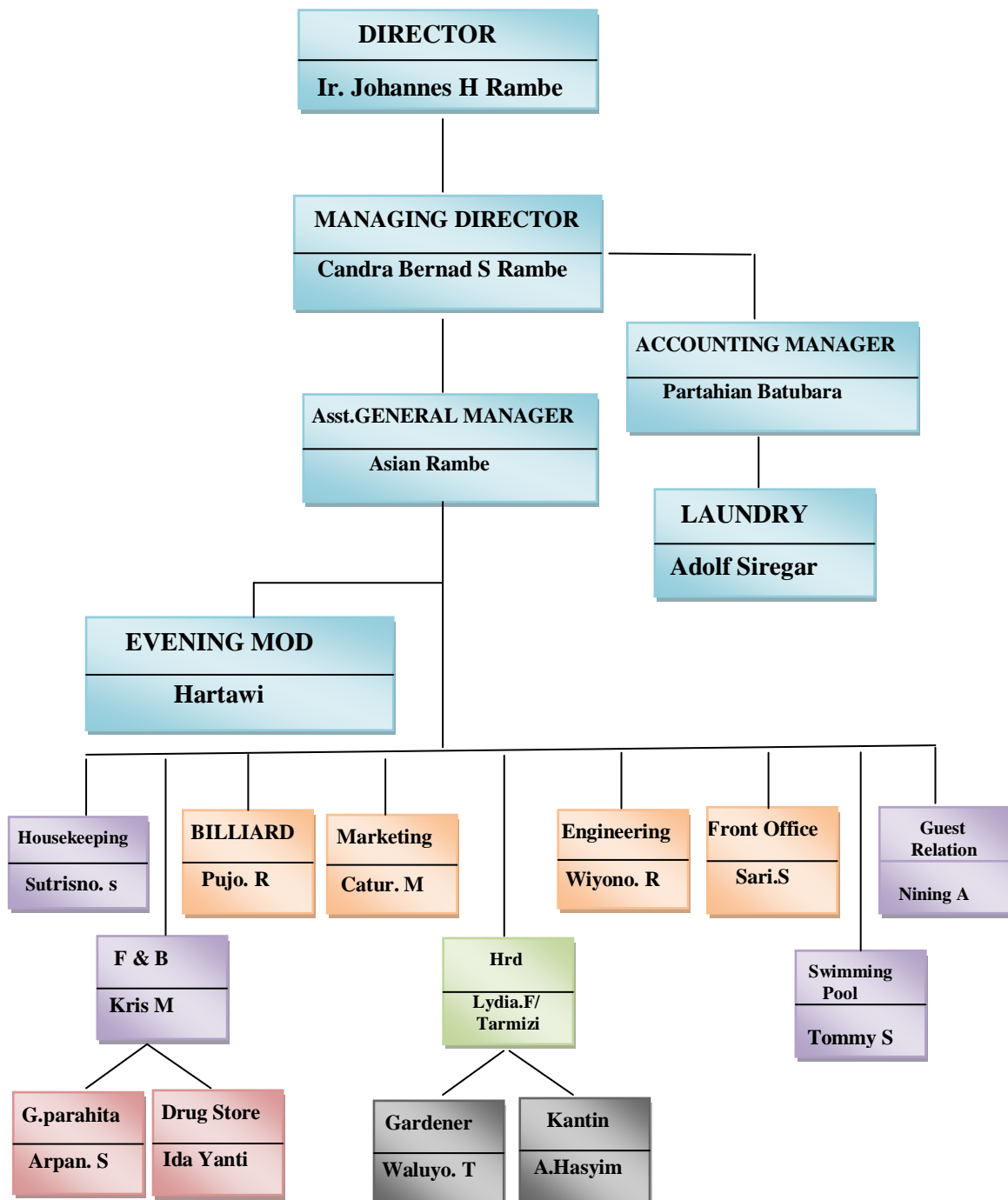
- 2) Menjadikan Hotel Marcopolo Lampung menjadi hotel tujuan untuk para pengusaha yang memiliki sasaran pasar di Lampung dengan harga terjangkau.
- 3) Memberikan kepuasan kepada pengunjung kepada para pengunjung hotel dengan melakukan pelayanan yang prima.

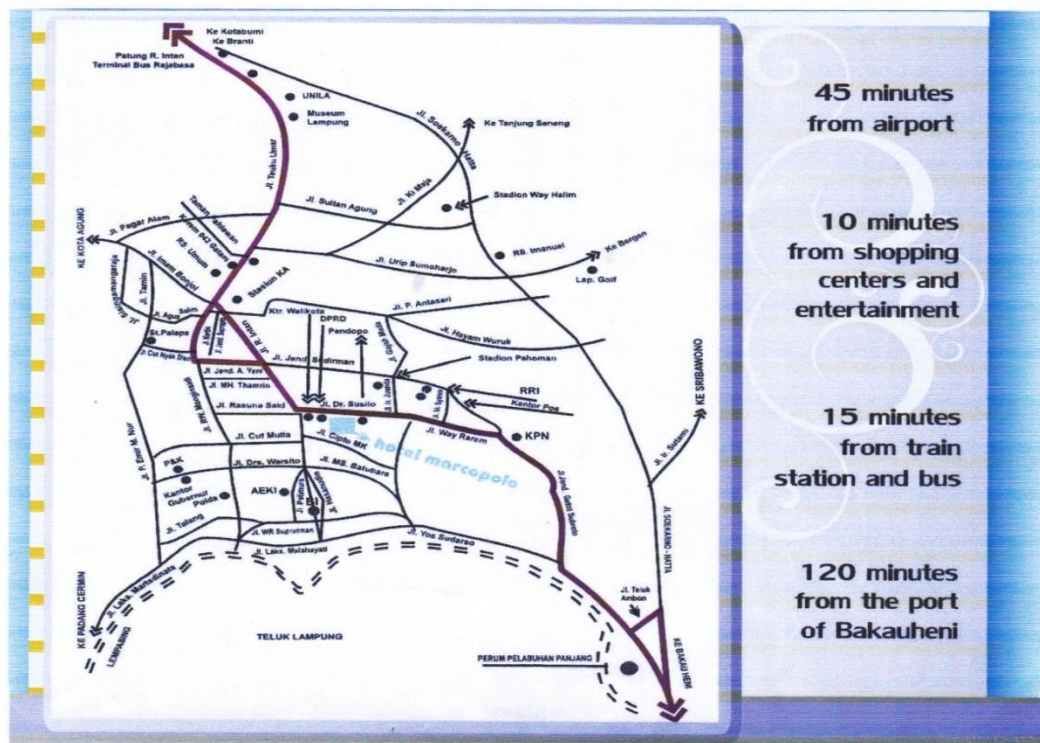
c. Motto:

“MAJU DAN BERIMAN”

- 1) **RAMAH** dalam pelayanan
- 2) **JUJUR** dalam bekerja
- 3) **BERSIH** dalam penyajian
- 4) **INDAH** dalam penataan
- 5) **NYAMAN** bagi pengunjung

4. Struktur Organisasi Hotel Marcopolo





B. Cara Membuat Makanan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung

1. Beberapa jenis makanan yang ditambahkan Ang Ciu di Hotel Marcopolo Bandar Lampung

Ada berbagai jenis makanan yang menggunakan tambahan bumbu seperti *Ang Ciu*, dahulu penggunaan *Ang Ciu* digunakan hanya untuk jenis makanan Chinese food, namun seiring perkembangan waktu penambahan *Ang Ciu* digunakan juga kedalam beberapa jenis makanan. Beberapa jenis makanan yang ada di hotel marcopolo yang menggunakan *Ang Ciu* adalah sebagai berikut:

a. Capcay

Capcay adalah jenis masakan tumisan sayuran diantaranya adalah brokoli, wortel, sawi putih, buncis, bakso sapi, dan jamur putih. Berbagai sayuran tersebut ditumis menggunakan racikan bumbu halus bawang putih, bawang merah, lada, dan penyedap, serta ketika bumbu ditumis ditambahkan pula *Ang Ciu* kedalam tumisan tersebut.

b. Gurame Asam Manis

Gurame Asam Manis adalah jenis makanan ikan goreng yang disiram dengan saus asam manis. Cara pembuatan yaitu ikan gurame yang di goreng kering, atau ikan gurame di fillet kemudian di goreng. Untuk sausnya menggunakan saus sambal yang ditumis dengan irisan bawang putih, bawang bombay, bumbu penyedap, serta ditambahkan pula beberapa tetes *Ang Ciu* di dalam saus untuk menghilangkan bau amis ikan gurame, sebagai pemanis ditambahkan potongan timun dan wortel yang dimasak di dalam saus.

c. Buncis *Szecuan*

Buncis *Szecuan* adalah jenis makanan tumisan buncis yang dicampur dengan daging sapi cincang. Cara pembuatannya yaitu dengan menumis daging sapi cincang dengan bawang bombay, bawang putih, kemudian ditambahkan garam, lada, lalu saus tiram didalamnya, serta ditambahkan pula beberapa tetes *Ang Ciu* di dalam tumisannya. Terakhir dimasukan potongan buncis.

d. Ayam Lada Hitam

Ayam Lada Hitam adalah jenis makanan tumisan dengan saus lada hitam. Cara pembuatannya yaitu ayam di goreng, kemudian disiram saus lada hitam yang telah ditambahkan *Ang Ciu* didalamnya.

2. Takaran Percampuran *Ang Ciu* Dalam Setiap Makanan.

Dalam percampuran *Ang Ciu* pada setiap makanan yang akan dimasak di Hotel Marcopolo tidak ada takaran khusus. Kepala dapur (chef) tidak memiliki takaran khusus pada setiap jenis makanan. Baik itu berupa makanan tumisan, goreng, maupun makanan yang dibakar. Oleh sebab itu bapak Zakir sebagai chef di Hotel Marcopolo hanya menggunakan takaran kira-kira, tidak ada panduan khusus. Menurut bapak Zakir percampuran *Ang Ciu* ke dalam beberapa jenis makanan boleh saja, dikarenakan di dalam botol *Ang Ciu* tidak ada tulisan khusus berapa

kandungan alkohol didalamnya meskipun demikian bapak Zakir mengetahui bahwa di dalam *Ang Ciu* tersebut ada kandungan alkohol.²

Penggunaan *Ang Ciu* di Hotel Marcopolo sudah sejak lama digunakan pada beberapa jenis makanan. Namun setelah tahun 2014 ada pemeriksaan dari MUI, bahwa penggunaan tidak boleh menggunakan bahan tambahan makanan yang mengandung alkohol. Oleh sebab itu sejak tahun 2014, penggunaan *Ang Ciu* mulai dibatasi, dan digantikan oleh percampuran jeruk nipis dan jahe pada setiap makanan yang sebelumnya menggunakan *Ang Ciu*.

Dari beberapa wawancara yang telah dilakukan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung, ada berbagai jawaban yang didapatkan dari beberapa pertanyaan yang telah diajukan kepada responden, hasil wawancara ini adalah sebagai berikut:

Menurut Bapak Satori (55 th) salah satu tim masak Hotel Marcopolo Bandar Lampung menuturkan bahwa ia mengetahui dengan pasti bagaimana ciri-ciri khusus dari *Ang Ciu* yang diperkuat dengan cara memcicipi rasa dari *Ang Ciu*. Menurutnya, *Ang Ciu* sebenarnya tidak boleh digunakan dalam campuran makanan karena ada kandungan alkohol di dalam *Ang Ciu* tersebut. hanya beberapa makanan yang seharusnya boleh dicampurkan dengan *Ang Ciu*.³

² Wawancara, dengan Bapak Zakir, Head Chef Kitchen Hotel Marcopolo Bandar Lampung, Tanggal 6 November 2017.

³ Wawancara, dengan Bapak Satori, Cook Kitchen Hotel Marcopolo Bandar Lampung, Tanggal 6 November 2017

Menurut Rosalina Aprilia (16 th) salah satu siswa PKL (praktek kerja lapangan) dari SMKN 3 Bandar Lampung yang bertugas di Kitchen Hotel. Pernyataan yang dituturkan hampir sama dengan jawaban bapak Satori. Yang membedakan adalah menurutnya ia hanya mendengarkan apa kata senior mengenai bumbu-bumbu yang akan ditambahkan kedalam makanan. Apakah itu boleh digunakan atau tidak boleh digunakan. Rosalina mempercayai apa yang dijelskan oleh seniornya.⁴

Menurut bapak Sudarmadi (49 th) salah satu tim masak Hotel Marcopolo, berbeda dengan jawaban dari kedua rekannya. Bapak Sudarmadi menjelaskan bahwa ia mengetahui dari *Ang Ciu* namun untuk mencicipinya ia belum pernah, hanya mencium aroma dari *Ang Ciu* tersebut. sehingga untuk menentukan ciri khas dari *Ang Ciu* ia tidak mengetahui. Walaupun ia belum bernah mencicipi atau mengetahui ciri khas dari *Ang Ciu* menurutnya *Ang Ciu* tidak bisa digantikan oleh bumbu lain dikarenakan ada bau khas yang ditimbulkan.⁵

3. Proses Percampuran Ang Ciu dalam Makanan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung

Proses percampuran Ang Ciu pada jenis makanan berbeda-beda dilihat dari jenis makanan yang akan dibuat. Jika makanan yang bersifat tumisan biasanya percampuran Ang Ciu ditambahkan ketika bumbu ditumis atau ketika bahan- bahan makanan dicampur dengan bumbu. Kemudian jika makanan dibuat dengan cara di bakar, biasanya Ang Ciu

⁴ Wawancara, dengan Rosalina Aprilia ,Siswa PKL Kitchen Hotel Marcopolo Bandar Lampung, Tanggal 6 November 2017

⁵ Wawancara, dengan Bapak Sudarmadi , Cook Kitchen Hotel Marcopolo Bandar Lampung, Tanggal 6 November 2017

ditambahkan pada bumbu *marinade* (merendam) daging, ikan atau ayam yang akan dibakar.⁶

Penggunaan *Ang Ciu* pada beberapa makanan yang dihidangkan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung, tidak menutup kemungkinan masih menggunakan *Ang Ciu*, namun sebagai head chef bapak Zakir sangat memperhatikan makanan apa saja yang memang wajib menggunakan *Ang Ciu* dan tidak. Dikarenakan tidak ada takaran khusus pada penggunaannya, sebaiknya dalam memasak harus orang yang benar mengerti tentang takaran yang dicampurkan pada beberapa makanan, sehingga tidak merubah cita rasa pada makanan yang dibuat. Menurut bapak Zakir.

Dalam mencampurkan *Ang Ciu* pada makanan terdapat proses menguap dari kandungan *Ang Ciu*, namun dengan menguap bukan berarti kandungan *Ang Ciu* itu hilang di dalam makanan, kandungan *Ang Ciu* tetap ada di dalam makanan karena sudah menyerap pada bahan masakan lainnya, ditandai dengan aroma yang khas dan masih melekat di dalam makanan tersebut.

⁶ Wawancara, dengan Bapak Zakir, Head Chef Kitchen Hotel Marcopolo Bandar Lampung, Tanggal 6 November 2017

BAB IV

ANALISIS DATA

Setelah melakukan pengumpulan data-data yang bersifat data lapangan yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi dan dokumentasi, beserta data kepustakaan, baik yang diperoleh langsung dari kitab-kitab aslinya atau terjemahan, jurnal-jurnal, buku-buku dan sumber-sumber lain yang berkaitan dengan judul penelitian ini, yaitu berjudul “ **Analisis Hukum Islam Terhadap Penggunaan *Ang Ciu* Dalam Pengolahan Makanan**”, maka sebagai langkah selanjutnya adalah menganalisis data yang telah dikumpulkan untuk menjawab permasalahan dalam penelitian. Hasil analisis dari permasalahan yaitu sebagai berikut:

A. Praktek Pengolahan Makanan di Hotel Marcopolo

Sebagai hotel bintang tiga di Bandar Lampung, Hotel Marcopolo tentunya dalam melakukan pembuatan makanan di dalam pengolahannya menggunakan standar yang telah ditentukan. Baik itu dari segi pemilihan bahan makanan, bumbu-bumbu yang akan di campurkan dalam pengolahan makanan, bahkan cara melakukan pengolahan makanan juga harus sesuai dengan standar. Jika hal-hal tersebut diabaikan oleh pihak hotel tentunya akan mempengaruhi kualitas makanan yang akan di sajikan kepada pengunjung hotel. Nilai kepuasan pengunjung hotel sangat mempengaruhi perkembangan hotel untuk selanjutnya.

Proses pembuatan makanan dimulai dari pemilihan bahan makanan, yaitu pemilihan sayuran, buah-buahan, daging sapi, ayam, hingga berbagai jenis ikan. Ada petugas khusus yang ditugaskan untuk memilih dan membeli kebutuhan dapur Hotel Marcopolo. Tentunya petugas tersebut sudah sangat kompeten dibidangnya, didasari oleh latar belakang pendidikan tentang makanan. Ada beberapa pengolahan makanan yang menggunakan *Ang Ciu* adalah sebagai berikut:

1. Capcay

Capcay adalah jenis masakan tumisan sayuran diantaranya adalah brokoli, wortel, sawi putih, buncis, bakso sapi, dan jamur putih. Berbagai sayuran tersebut ditumis menggunakan racikan bumbu halus bawang putih, bawang merah, lada, dan penyedap, serta ketika bumbu ditumis ditambahkan pula *Ang Ciu* kedalam tumisan tersebut.

2. Gurame Asam Manis

Gurame Asam Manis adalah jenis makanan ikan goreng yang disiram dengan saus asam manis. Cara pembuatan yaitu ikan gurame yang di goreng kering, atau ikan gurame di fillet kemudian di goreng. Untuk sausnya menggunakan saus sambal yang ditumis dengan irisan bawang putih, bawang bombay, bumbu penyedap, serta ditambahkan pula beberapa tetes *Ang Ciu* di dalam saus untuk menghilangkan bau amis ikan gurame, sebagai pemanis ditambahkan potongan timun dan wortel yang dimasak di dalam saus

3. Buncis *Szecuan*

Buncis *Szecuan* adalah jenis makanan tumisan buncis yang dicampur dengan daging sapi cincang. Cara pembuatannya yaitu dengan menumis daging sapi cincang dengan bawang bombay, bawang putih, kemudian ditambahkan garam, lada, lalu saus tiram didalamnya, serta ditambahkan pula beberapa tetes *Ang Ciu* di dalam tumisannya. Terakhir dimasukan potongan buncis.

4. Ayam Lada Hitam

Ayam Lada Hitam adalah jenis makanan tumisan dengan saus lada hitam. Cara pembuatannya yaitu ayam di goreng, kemudian disiram saus lada hitam yang telah ditambahkan *Ang Ciu* didalamnya.

5. Sapo Tahu

Sapo tahu adalah jenis makanan tumisan dengan menggunakan bahan yaitu tahu, sayuran pokcoy. Cara pembuatannya yaitu dengan menumis bawang merah, bawang putih, cabe merah yang sudah di iris, kemudian dimasukkan tahu dan pokcoynya, kemudia diberikan beberapa tetes *Ang Ciu*, garam, lada, air dan larutan tepung maizena, dan terakhir ditambahkan saus tiram.

Dari data di atas, menunjukkan bahwa penggunaan *Ang Ciu* pada setiap jenis makanan hanya digunakan beberapa tetes saja, dan tidak ada takaran khusus pada setiap jenis makanan yang diolah.

Pada proses pengolahan makanan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung, teknik yang digunakan yaitu menumis (*sautering*), membakar (*baking*), merebus (*boiling*), menggoreng (*frying*), mengukus (*steaming*). Teknik tersebut digunakan pada masing-masing jenis makanan yang akan di buat:

1. Menumis (*sautering*)

Yaitu proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minyak goreng yang sedikit.

2. Membakar (*baking*)

Yaitu suatu cara memasak makanan dengan cara meletakkan bahan makanan diatas bara (arang yang masih membara). Cara ini sangat sederhana sering digunakan dalam situasi darurat. Yang biasanya dimasak dengan cara ini adalah ikan, jagung, daging.

3. Merebus (*boiling*)

Adalah cara memasak dalam cairan yang sudah mendidih (100 C^0).

4. Menggoreng (*frying*)

Yaitu memasak yang dilakukan dalam minyak banyak, sehingga makanan yang digoreng benar-benar tenggelam dalam minyak. Ada tiga model menggoreng yang populer, yaitu:

- a. *A'lafraincaise (french style)*

Yaitu makanan yang goreng sebelumnya dilapisi dengan tepung.

b. *A'la anglaise (English style)*

Makanan yang digoreng di “*bread crumb*”. Yaitu makanan yang terlebih dahulu dilapisi dengan tepung *egg wash* kemudian *bread crumb* (tepung roti)

c. *A'la Orly (Orly style)*

Yaitu makanan harus dicelupkan terlebih dahulu kedalam *frying butter* (adonan tepung dan cairan yang digunakan untuk menggoreng).

5. Mengukus (*steaming*)

Yaitu memasak dengan uap air panas atau disebut juga mengukus.

Ada beberapa bumbu-bumbu khusus untuk meracik makanan yang dibuat di Hotel Marcopolo Bandar Lampung. Jenis bumbu khusus tersebut seperti berbagai kecap, saus, minyak wijen, saus *mushroom*, kaldu ayam cair, saos tiram, tauco, *Ang Ciu*, dan lain-lain. Penggunaan bumbu khusus ini tentunya untuk menambah cita rasa yang dalam makanan yang dibuat. Namun beberapa jenis bumbu diatas seperti *Ang Ciu* itu seharusnya hanya digunakan dalam makanan *chinese*, tetapi di Hotel Marcopolo penambahan *Ang Ciu* di campurkan ke beberapa makanan yang fungsinya untuk menghilangkan bau amis dan menambah bau khas dari makanan yang dibuat.

Alasan penggunaan *Ang Ciu* hanya boleh digunakan dalam makanan *Chinese* yaitu adanya kandungan alkohol dalam *Ang Ciu* sehingga makanan yang khususnya dihidangkan oleh konsusmen muslim seharusnya tidak menggunakan *Ang Ciu*. Kandungan Alkohol di dalam *Ang Ciu* memang tidak tertulis jelas di botol *Ang Ciu*, tetapi hasil dari fermentasi tapai itu menunjukkan bahwa adanya kandungan alkohol di dalam *Ang Ciu* walaupun belum jelas kadar alkoholnya.

Industri jasa perhotelan yang menjual keramah-tamahan dari penjualan kamar hotel dan penjualan makanan di restoran. Maju dan mundurnya usaha perhotelan dapat ditentukan oleh kedua unsur tersebut. Suatu hotel dikatakan berhasil apabila pendapatan dari penjualan lebih besar dari pada penjualan kamar-kamar hotel.

Penyelenggaraan makanan merupakan proses pengolahan makanan untuk orang banyak. Pada hakikatnya penyelenggaraan makanan merupakan program kegiatan di dapur, yang mencakup perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan bahan makanan, persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan, dan penyaluran makanan.

Penyaluran makanan dimulai dari pembelian bahan makanan yang sesuai dengan kebutuhan dan pemesanan tamu hotel, ada petugas khusus yang membeli bahan makanan untuk stok di dapur hotel. Langkah seanjutnya setelah melakukan pembelian bahan makanan adalah penyimpanan bahan makanan.

Ada tempat khusus semacam ruangan yang menyimpan bahan makanan kering, untuk bahan makanan basah seperti daging, ayam atau ikan tempat penyimpanannya adalah di ruangan yang bersuhu -5° atau dapat juga disimpan di *freezer* hotel, untuk bahan sayuran dan buah-buahan disimpan di dalam kulkas hotel.

Langkah selanjutnya adalah pengolahan dan diikuti oleh penyajian makanan kepada konsumen baik itu berupa konsumen perorangan maupun prasmanan. Penyajian makanan yang telah dimasak merupakan kegiatan terakhir dalam proses penyelenggaraan makanan. Beberapa hal yang perlu diketahui dari penyajian antara lain tentang beragamnya hidangan itu sendiri, dimana setiap hidangan sebaiknya disajikan dengan peralatan yang paling sesuai. Tipe-tipe dasar penyajian makanan di restoran¹ yaitu:

1) *Table Service*

Suatu sistem pelayanan di restoran, dimana makanan dan minuman disajikan pada meja prasmanan kepada para tamu.’

2) *Countainer Service*

Suatu sistem pelayanan di sebuah restoran, dimana para tamu datang kemudian duduk di *counter*. Apabila makanan dan minuman sudah disajikan kepada tamu di atas meja *counter*. *Counter* adalah meja panjang yang membatasi dua ruangan, dalam hal ini ruangan dapur dengan ruangan restoran.

¹ Marsum, “ *Penyelenggaraan Makanan Di Hotel* “, 1990. Diakses 16 Desember 2017.

3) *Self Service*

Suatu pelayanan di sebuah restoran dimana semua makanan secara lengkap dimulai dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup, ditata dan diatur sedemikian rupa di atas meja.

4) *Carry Out Service*

Sistem pelayanan di sebuah restoran dimana tamu datang untuk membeli makanan yang siap disajikan terlebih dahulu, dibungkus dalam kotak untuk dibawa pergi.

Di Hotel Marcopolo penyajian makanan untuk konsumen biasanya menggunakan sajian Prasmanan (*Table Service*) dan *Self Service*. Dikarenakan tamu hotel melakukan pemesanan makanan dengan paket, sehingga pihak hotel menyajikan makanan dengan cara prasmanan. Untuk memaksimalkan penjualan makanan di hotel, peran marketing ini sangat penting. Pihak marketing dituntut untuk membuat sebuah iklan atau promosi baik itu dari media sosial, media cetak, maupun media elektronik. Hal itu bertujuan untuk menarik minat tamu hotel yang akan berkunjung ke Hotel Marcopolo Bandar Lampung.

Beberapa makanan yang disajikan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung ada yang menggunakan *Ang Ciu* dan ada juga yang tidak menggunakan *Ang Ciu*. Aroma khas yang dikeluarkan oleh *Ang Ciu* yang dapat dijadikan sebagai indikator bahwa makanan tersebut menggunakan *Ang Ciu*, dan makanan yang tidak menggunakan *Ang Ciu* biasanya

memiliki aroma yang segar akan bumbu yang terkandung di dalam makanan tersebut.

B. Pandangan Hukum Islam Tentang Praktek Pengolahan Makanan Di Hotel Marcopolo Bandar Lampung.

Islam adalah salah satu agama yang sangat memperhatikan makanan bagi para umatnya. Sehingga, masalah halal dan haram diatur sedemikian rinci bukan saja dalam Al Qur'an tetapi juga dalam Al Hadis. Sebab, Islam bertujuan untuk menciptakan kebaikan dunia dan akhirat. Islam tidak saja menekankan pentingnya mengkonsumsi makanan yang halal, tetapi juga baik. Halal lebih berorientasi kepada *syara'* (hukum agama), sedangkan makna baik atau *tayyib* lebih luas lagi yaitu baik dari segi kebersihan, kesehatan, kandungan gizi, ekonomi, dan sebagainya.

Penentuan kehalalan dan keharaman dalam Islam adalah sesuatu yang tidak dapat didasarkan hanya dengan asumsi semata. Halal atau haram harus diputuskan melalui suatu pemahaman dan pengetahuan yang mendalam mengenai persoalan agama yang akan ditentukan hukumnya. Allah SWT Berfirman sebagai berikut:

فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ ۚ (عبس (٨٠) : ٢٤)

Artinya: Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya .(QS.Abasa (80) : 24)²

² Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Bandung, Diponegoro, 2012) h, 872.

Ayat tersebut menunjukkan bahwa Allah SWT memerintahkan manusia untuk senantiasa memperhatikan dan bersikap hati-hati terhadap makanan yang akan dikonsumsi, tidak hanya dari segi bagaimana makanan itu dibuat dan diciptakan, tetapi juga manfaat atau khasiat dari makanan tersebut. Selain itu juga, Allah SWT juga memerintahkan umat manusia untuk mengonsumsi makanan yang halal dan juga baik, sebagaimana firman-Nya dalam Al Qur'an.

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتَ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ (البقرة (2) : 168)

Artinya: Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.

(QS. Al Baqarah (2) :168)³

عَنْ عَائِشَةَ زَوْجِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : قَالَتْ : سُئِلَ رَسُولُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنِ الْبَيْعِ فَقَالَ : كُلُّ شَرَابٍ أَسْكَرَ فَهُوَ حَرَامٌ .
(رواه مالك بن أنس)⁴

Artinya: Dari Aiyah RA, dari Nabi Muhammad SAW beliau bersabda: Tiap-tiap minuman yang memabukkan adalah hukumnya haram. (Al Muwatho, Imam Malik bin Anas)

³ *Ibid*, h, 132.

⁴ Imam Malik, *Al Muwatho*, (Al Maktabah Al Alamiyah: Beirut, t.t), h. 248

وَمَا أَسْكُرُ قَلِيلَهُ مِثْلُ مَا يَسْكُرُ كَثِيرُهُ فِي الْحَرَمَةِ (رواه مالك بن أنس)⁵

Yang dimaksud dengan minuman yang memabukkan dalam hadist diatas yaitu apa saja minuman yang memabukkan adalah haram baik banyaknya maupun sedikit sama saja. (Al Muwatho, Imam Malik bin Anas)

Allah SWT telah membolehkan (menghalalkan) makanan apa saja yang ada di bumi bagi seluruh manusia. Makanan yang dimaksud adalah makanan yang halal dan juga *tayyib* (baik). Makanan halal tidak hanya dari segi wujudnya, tetapi juga halal proses pengolahan dari makanan tersebut. sedangkan makanan *tayyib* (baik) yaitu makanan yang tidak hanya sekedar mengenyangkan tetapi juga terdapat kebaikan dan juga manfaat dari makanan yang dikonsumsi dan juga tidak menimbulkan bahaya bagi tubuh dan akal pikiran.

Ketentuan halal telah disebutkan dalam ayat diatas, di Indonesia telah ada lembaga yang berperan dan memiliki wewenang untuk menangani masalah pangan, obata-obatan maupun kosmetika yaitu MUI (Majelis Ulama Indonesia). Adanya label halal dalam setiap instansi yang bekerja pada bidang makanan khususnya, akan memudahkan masyarakat dalam memilih makanan yang sesuai syariat Islam yaitu halal dan *tayyib*. Namun tidak semua jenis makanan yang tidak ada label halal misalnya di Hotel Marcopolo Bandar Lampung tidak boleh dimakan. Karena belum bisa dipastikan secara jelas apa saja bahan- bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan di Hotel Marcopolo Bandar Lampung.

⁵ *Ibid*,h. 248.

Ada beberapa makanan yang memang menggunakan *Ang Ciu* sebagai bahan tambahan di dalam makanan tersebut, maka itu tidak boleh dikonsumsi oleh konsumen muslim, dikarenakan baik itu banyak atau sedikit *Ang Ciu* dicampurkan di dalam makanan tetap saja tidak boleh. Karena di dalam *Ang Ciu* ada kandungan alkohol sebanyak 15 %.

Permasalahan ini menimbulkan suatu keraguan dalam masyarakat apakah setiap hotel menggunakan *Ang Ciu* pada beberapa masakan atau tidak. Karena jenis makanan yang dihidangkan di beberapa Hotel di Bandar Lampung masih menggunakan *Ang Ciu* dalam beberapa masakan dikarenakan oleh beberapa faktor tertentu.

Maka pada era teknologi sekarang ini yang perlu diperhatikan terhadap suatu produk adalah bahan dan prosesnya. Dalam hal bahan, akan mudah penetapan status kehalalannya bila bahan yang digunakan tersebut merupakan bahan segar tanpa melalui proses pengolahan. Dan dalam pengolahan makanan terkadang ditambahkan bahan tambahan atau bumbu-bumbu khusus dalam pengolahan makanan. Dalam hal proses pengolahan makanan yang menjadi perhatian adalah bumbu-bumbu yang digunakan atau dimasukkan dalam makanan, konsumen tidak mengetahui secara pasti apa saja bumbu-bumbu yang ditambahkan apakah bumbu tersebut termasuk najis atau hal-hal yang tidak diperbolehkan dalam Islam, atau justru sebaliknya. Kondisi ini memungkinkan konsumen harus lebih selektif dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi. Karena dari pihak hotel pun belum ada transparansi mengenai bahan-bahan yang ditambahkan, mungkin

itu salah satu alasan rahasia perusahaan yang tidak boleh semua orang mengetahui secara jelas.

Bahan tambahan pada pengolahan makanan seperti *Ang Ciu* telah banyak digunakan di berbagai hotel salah satunya Hotel Marcopolo Bandar Lampung. Selain penggunaan *Ang Ciu* ada banyak pula penggunaan bumbu-bumbu masakan yang berasal dari luar negeri, dan belum diketahui kehalalannya.

Dikarenakan belum adanya ketegasan dari pemerintah dalam mengeluarkan labelisasi halal di berbagai perusahaan, sebagai konsumen yang cerdas tentunya harus mengetahui secara cermat apa saja bahan-bahan yang terkandung di dalam makanan yang akan dimakan. Hukum Islam dapat terus dibangun dengan pengetahuan-pengetahuan yang terus diperoleh dari sumber-sumber seperti Al Qur'an dan As Sunnah.

Makanan yang mengandung *Ang Ciu* dalam pengolahan makanan di Hotel Marcopolo adalah jelas haram, dikarenakan adanya kandungan alkohol di dalam makanan tersebut. namun makanan yang tidak mengandung *Ang Ciu* dalam pengolahan makanan di Hotel Marcopolo adalah jelas halal, dikarenakan hanya menggunakan bumbu-bumbu segar, baik, dan tidak ada kandungan alkohol di dalam makanan tersebut.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data yang berhasil dikumpulkan dalam judul skripsi “**Analisis Hukum Islam Terhadap Penggunaan Ang Ciu Dalam Pengolahan Makanan (Studi Kasus Hotel Marcopolo Bandar Lampung)**” maka peneliti mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Praktek pengolahan makanan yang digunakan di Hotel Marcopolo paling sering menggunakan teknik menumis untuk masakan yang menggunakan *Ang Ciu*. Makanan yang menggunakan *Ang Ciu* seperti Cappyay yaitu makanan sayur tumisan, Buncis *Szecuan* yaitu jenis makanan buncis yang ditumis dengan daging giling, Gurame Asam Manis yang disajikan dengan saus asam manis, Ayam Lada Hitam yang ditumis menggunakan saus lada hitam, dan Sapo Tahu yaitu makanan tumisan tahu dengan pokcoy, beberapa jenis makanan diatas menggunakan *Ang Ciu* dalam proses pengolahannya.
2. Makanan yang diolah pada Hotel Marcopolo Bandar Lampung, ada beberapa jenis yang menggunakan *Ang Ciu* di dalam makanan, dan ada pula beberapa jenis makanan yang tidak menggunakan *Ang Ciu*, bila dilihat dari kacamata Hukum Islam adalah makanan yang tidak menggunakan *Ang Ciu* dalam perspektif Hukum Islam adalah boleh (halal), hal ini dikarenakan tidak ada kandungan yang mengharamkannya. Adapun makanan yang menggunakan *Ang Ciu* dalam

perspektif Hukum Islam adalah tidak boleh (haram) dikarenakan ada kandungan yang alkohol di dalamnya dan itu diharamkan.

B. Saran

1. Peran juru masak hotel sangat mempengaruhi hasil makanan yang akan dihidangkan kepada pengunjung hotel. Mengingat banyaknya penggunaan bahan tambahan makanan atau bumbu penyedap seperti *Ang Ciu*, maka perlu diadakannya sosialisasi terhadap informasi bahan pangan yang boleh digunakan dan tidak boleh digunakan dalam industri pangan kepada masyarakat, supaya tidak terjadi penyalahgunaan bahan tambahan makanan yang haram atau berbahaya dalam proses pengolahan makanan. Selain itu juga penggunaan *Ang Ciu* dapat digantikan bumbu lain yang fungsinya hampir mirip dengan *Ang Ciu* yaitu cuka putih, jeruk nipis dan jahe. Untuk memperkuat rasa dari makanan dapat juga menggunakan bumbu-bumbu lainnya, yang tentunya baik dan tidak mengandung alkohol.
2. Peran pemerintah dan instansi setempat sangat dibutuhkan guna pengawasan beredarnya makanan yang mengandung alkohol tanpa mendapatkan izin dari BPOM maupun sertifikasi halal MUI yang kemungkinan berbahaya untuk di konsumsi oleh konsumen atau pengunjung hotel, serta memberikan sanksi tegas kepada pelaku usaha yang menyimpang dari prosedur pengolahan makanan yang telah ditetapkan dalam peraturan. Selain itu diperlukan juga pengetahuan yang lebih mendalam bagi setiap muslim tentang hukum-hukum Islam yang

berkaitan dengan halal dan haram. Dalam mengkonsumsi makanan sebaiknya jangan hanya melihat dari tampilan luarnya saja, namun perlu diperhatikan juga apa saja yang terkandung di dalam makanan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Qur'an dan Terjemahnya*, Departemen Pendidikan, (Bandung, Diponegoro)
- Abror, Khoirul, *Fiqh Ibadah*, (Yogyakarta: Ladang Kata, 2017)
- Ahmad, H. Syakr, *Panduan Memilih Bahan Makanan Secara Islami*, Cet. 1 (Bandung: Marja 2008).
- Al Ghazali, Imam, ed. Ahmad Shidiq, *Benang Tipis Antara Halal dan Haram* (Surabaya: Putra Pelajar 2002)
- Al-Albani, Nashiruddin Muhammad, *Ringkasan Shahih Muslim* (Jakarta: Pustaka As Sunnah Cet.1, 2009)
- Al-Hafidz, W Ahsin, *Fikih Kesehatan*, Cet Ke-1 (Jakarta: Amzah 2007)
- Ali Bassam, Abdullah bin Abdurahman ,*Syarah Hadist Pilihan Bukhari-Muslim* (Jakarta: Darul Falah Cet, 1 2002)
- Ali, Muchtar, “*Konsep Makanan Dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal*” (Ahkam: Vol.XVI,No.2 juli 2016)
- Amiridin dan zainal asikin, *Pengantar Metode Penelitian Hukum*, (Yogyakarta: Fakultas Teknologi UGM, 1986).
- Arikunto, Suharsimi, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, (Jakarta: Reneka Cipta, 2013).
- Ash Shidieqy, M. Hasbi, *Ushul Fiqh*, jilid I, (Jakarta: Pustaka Riski, 2002)
- Azzam, Muhammad Abdul Aziz ed. Achmad Zirzis, *fiqih muamalah*, (Jakarta : Amzah)
- Bakry, Nazar, *Fiqh dan Ushul Fiqh* (Jakarta : Rajawali Pers, t.t)
- Bisri, Adib, Munawir AF, *Kamus Indonesia Arab* (Surabaya: Pustaka Progresif 1999) Dahlan Aziz Abdul, *Ensiklopedi Hukum Islam*, (Jakarta: Ikhtikar Baru Van Hoeve, 1996, Cet ke-1)
- Departemen Agama RI, Maesraini, Adib, *Islam dan Produk Halal serial Khutbah Jum'at*, Ed. H. Suwendi.
- Departement Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat* (Jakarta: PT Gramedia, 2011).

Effendy, Mochtar, *Ensiklopedi Agama dan Filsafat*, (Jakarta: Universitas Sriwijaya, 2001)

Kartono, Kartini, *Pengantar Metodologi Riset Sosial*, cetakan ketujuh (Bandung : CV. Mandar Maju, 1996).

Malik, Imam, *Al Muwatho*, (Al Maktabah Al Alamiyah: Beirut, t.t)

Mudhafier, Fadhlán, Nur Wahid, *Menguak Keharaman Makanan*, (Bintaro: Zaksa Press) 2004.

Narti, Dapurpunyaku.blogspot.com, “*Ang Ciu*”, diakses 07 Mei 2017, pukul 16.37.

Nazir, Moh., *Metode Peneltian* (Bogor: Ghalia Indonesia, 2009)

Nuraminah, *Program Studi Keahlian Tata Boga*,.

Qardhawi, Yusuf Syekh Muhammad, *Halal dan Haram dalam Islam*, Alih Bahasa H. Muhammad Hamidy, (Surabaya: PT Bina Ilmu Surabaya, 2003)

Raco, J.R., *Metode Penelitian Kualitatif: Jenis, Karakteristik dan Keunggulanya*. (Jakarta: Grafindo, 2008).

Razak, H.A , H. Rais Lathief, *Terjemahan Hadist Shahis Muslim* (Jakarta: Pustaka Al Husna 1988)

Sakr, Hussein, Ahmad, *Menyikapi Produk-Produk Haram*, Cet.Ke 1, (Yogyakarta, 2006)

Sugiono, *Metode Penelitian Administrasi*, (Bandung: Alfabet, 2001)

Suparyanto, “*Makanan dan Minuman Sehat*”, [http:// dr. Suparyanto.blogspot.co.id](http://dr.Suparyanto.blogspot.co.id)

Syahr, H Ahmad, *Panduan Memilih Bahan Makanan dalam Islam*, Cet 1 (Bandung: Marja 2008)

Zulaekah, Siti, Yuli Kusumawati, “ *Halal da Haram Makanan Dalam Islam*” (Vol. XVII, No.01 Mei 2005).

-----, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2014).